# لو زوجتك أكلها وحش .. الشرع حلل أربعة !!


أخبار اليوم

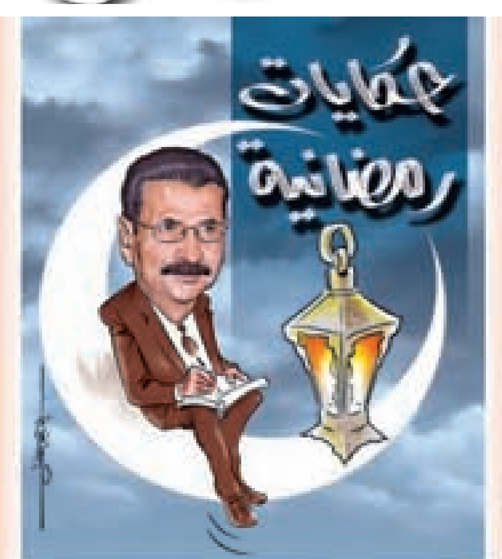
رمضان جانا

رئيس مجلس الإدارة: د.محمد عهدى فضلى

رئيس التحرير: ممتاز القط




# افطر مع الحكومة على مائدة خمسة وزراء




زمان كنا بنسمع أغنية الراجل ده هيجننى هيجننى.. دلوقتى احنا هنتجنن بدون ما نسمع أى أغانى!! السبب هو ولادنا.. حاجة والله العظيم تجنن اللى ما يتجنن!! جيل غريب فى كل حاجة.. فى أكله وفى شربه وفى لبسه.. حتى فى كلامه.

زمان.. والله العظيم ولغاية دلوقتى.. طبق الفول المدمس هو الملك.. الملك المتوج على عرش الأكل المصرى رغم كل منافسيه من الهامبورجر واللانشون والبسطرمة وكل القرف اللى ولادنا بيحبوه.. وطبعا احنا عباقرة لاننا عملنا من الفول أنواع كتيرة قوى.. فول مدمس بالزيت الحار وفول بالزيت والليمون.. عملنا منه بصارة وعملنا منه فول نابت.. وعملنا منه الطعمية وفى قرى كتيرة بيطبخوا الفول والطماطم مع الرز ومش سر لو قلت لكم انه دلوقتى بيدخل فى صناعة الهامبورجر بدل فول الصويا.

من زمان حاولت كتير أن ولادى ياكلوا الفول.. قلت لهم يا ولاد ده احنا ولا حاجة بدون الفول ولكن يا مولاى اكنك بتكلم نفسك.

ولادى رغم انهم الحمد لله كبروا دلوقتى.. وكلهم دخلوا المجال الطبى.. يعنى المفروض يكونوا عارفين الأكل الصحى من الأكل اللى أى كلام بتاع السوق ولكن طبعا ده محصلش!!

بيبقى يوم اسود لو مامتهم عملت لنا محشى مثلا.. بيقولوا ان المحشى ده لكلكلة ملهاش لزوم وبيضيع الوقت وبيلخبط الدايت.. معقولة ينعمل صابع صابع وياخذ الوقت ده كله فى طبخه.

وطبعا مامتهم ما صدقت وبطلت تعمل اى نوع من المحشى بحجة ان الولاد مبيحبهوش.. وانا اضرب دماغى فى الحيطة بقى مش مهم!!

حاجة تانية عمرهم ما يحبوا أى خضار بالطماطم.. لا مؤاخذة طبيخ يعنى.. وعلى فكرة بيتجننوا منى لو قلت كلمة طبيخ!!.. بصراحة كده مش عاجبهم خالص أكل البيت.. عايزين اكل من بره.. وكتر خيرهم فى اليوم الأسود اللى عملوا فيه الاكل دليفرى.. يعنى دلوقتى كله بالتليفون مش بالتخديعة والطشة!!

امبارح عملت لهم عصير مانجة فاخر وللأسف ادبست انا فيه.. لانهم بيحبوا عصير المانجة.. بس معلبات!! وكان يوم أسود ومنيل بستين نيلة أما جبت لهم معايا كيس عرقسوس وكيس طرشى بلدى وبدنجان مخلل.. قبل الفطار سألت عليهم وتبادلوا الابتسامات وقالوا لى.. فى الزبالة يا بابا.. انت مش هتبطل.. انت مابتسمعش عن التهاب الكبد الوبائى يا بابا ارحم نفسك وصحتك!!

بالذمة مش كلكم بتعيشوا فى المأساة دى.. فين أيام زمان وليالى زمان.. فين الفتة بالكوارع والملوخية بالارانب والبامية المقمعة.. فين زمان لما كان أول شرط فى العروسة انها بتعرف تطبخ ولازم العريس يجرب اكلها!!

إشى محمر وإشى مشمر.

عموما كل سنة وانتم طيبين واللى معلمهوش أبوه وأمه يعلموه ولاده.. واللى مش عاجبه اكل مراته يروح ياكل عند امه.. بس اوعى يقولها لا تبقى وقعته سودا ومنيله بستين نيله!!

ممتاز القط

## أكلك حلو وعلى مسئولية أخبار اليوم

أكدت أحدث الاحصائيات أن نسبة كبيرة من حالات الطلاق تحدث بسبب عدم إجادة الزوجات للطهى. وقالت الدراسة إن الرجال يميلون دائما الى طعام أمهاتهم، وبالتالى فإن أكل الزوجة يكون دائما محل مقارنة مع أكل الأم.

الاحصائيات أكدت ايضا ان تعدد الزوجات قد يكون أحد أسبابه القوية عدم تعدد أصناف الطعام على المائدة، ونصيحة لكل زوجة.. فعلى الصفحة الثانية تأخذنا الزميلة وفاء الغزالى كل اسبوع لتقدم لنا أشهى الأطباق، ولكل الأذواق، ولمختلف مستويات الدخل، و«أخبار اليوم» تقدم ضمانا لكل زوجة تقوم بإعداد الوجبات التى يقدمها لنا الشيف العالمى «شربينى». ونعدك أيتها الزوجة بأن زوجك لن يفكر بالزواج من أى امرأة أخرى طالما التزمت بهذه الوصفات، وذنبك على جنبكَ لو طبقتى أى وصفات أخرى.

## خفوا شوية

كتبت شيماء قنديل:

ينفق المصريون ٣٨,٥ مليار جنيه على الأكل خلال شهر رمضان فقط، وهو ما يعادل ١٥٪ من الاستهلاك الغذائى السنوى فى مصر. جاء ذلك فى تقرير وحدة معلومات الإيكونومست الذى أكد أن المصريين ينفقون ٥٠٪ من دخلهم على الطعام.

## مسحراتى امبابة ٨ جيجا

كتبت هند فتحى:

فى ظل التطور الكبير الذى حدث فى مختلف المجالات.. قرر «سمكة» مسحراتى منطقة امبابة تطوير مهنته، وتغيير الطبلة الصغيرة والجلابية التى ارتداها المسحراتى لمئات السنين.

«سمكة» مسحراتى موديل ٢٠١٠ يرتدى الجينز والقميص الملون، ويحمل طبلة كبيرة من البلاستيك.. ويستخدم ميكروفون حتى لا يجهد صوته.

## رمضان الطريق للبرلمان!

كتب سرحان سنارة:

شهر رمضان فرصة ممتازة للتقرب إلى الله ونشر المحبة بين الناس.. لذلك استغل المرشحون للانتخابات البرلمانية القادم أول يوم بالشهر الكريم فى الترويج لبرامجهم الانتخابية والتقرب للناخبين بإعادة فرش المساجد بالسجاد الفاخر، واقامة موائد الرحمن فضلاً عن الشنط الرمضانية التى يوزعونها على الفقراء.. المنافسة على شنط رمضان جاءت رغم قرار وزير التضامن الاجتماعى بحظر استخدامها فى الدعاية الانتخابية.




فكرة: رئيس التحرير

ريشة: سعيد أبوالعينين

## ضحكة ماتفطرش

### أخضر

● واحد غبى راح لواحد بياع تليفزيونات بيسأله عندك تليفزيونات ملونة.. البياع قال له ايوه.. راح قايله ادينى واحد أخضر.

### خالى

● واحد بلديتنا قرا على علبة لبن.. خالى من الدسم .. قام كتب جنبها و انا خالى من سوهاج.

### حمدان

● واحد بلديتنا سرق مليون جنيه شلهم فى حفرة و كتب مفيش فلوس هنا.. راح حمدان ابن عمه خد الفلوس و كتب حمدان مخدش حاجة.

### مساطيل

● مره ثلاثه مساطيل ركبوا التاكسى قالولو بسرعه علشان مستعجلين.. السواق عرف انهم مساطيل راح شغل التاكسى وبطله تانى وقالهم وصلنا.. راح واحد حاسبه والتانى ضربه وقاله مش تمشى على مهلك.

### دبلون

● مره واحد غبى كان بيطلع فى الروح قالوله.. قول الشهاده بسرعه.. قالهم "دبلون" زراعة.

### حمار

● واحد ماشى ورا واحدة قال لها الحلوة وراها مشوار فردت: لأ.. وراها حمار.

### مدمن

● واحد مدمن انترنت بيتعاطى «لينك» فى الوريد وبيشرب «شات» بلبن.

### جيم اوفر

● واحد لعيب بلاى ستيشن ابنه مات كتب على قبره game over.

### بخيل

● واحد بخيل قال لابنه: انجح السنة دى وانا أجيبلك كورة.. الولد شد حيله ونجح أبوه اشترى له كورة. وقال له: طب لو نجحت السنة الجايه؟ قال له: انفخهالك.

### موز

● جماعة بلدياتنا تاجروا فى الموز، خسروا عشان كانوا بيرموا الموز المعوج.

### ذكاء

● واحد بلدياتنا شرب الدواء قبل ميعاده عشان يفاجئ المرض.

## لمبات موفرة ديليفرى

كتب نبيل عطا:

بعد نجاح تجربة استخدام اللمبات الموفرة للطاقة فى الحد من استهلاك الكهرباء قرر اللواء مهندس سيد عبدالعزيز محافظ الجيزة تفعيل التجربة بشكل أكبر وذلك عن طريق تخصيص سيارات تتجول فى الشوارع والمناطق السكنية المختلفة لتوصيل هذه اللمبات إلى المواطنين وحتى باب المنزل. ومع حلول شهر رمضان تقرر زيادة عدد هذه السيارات للمساهمة فى الحد من استهلاك الكهرباء خاصة أن كل سيارة تبيع ١٠ أمثال ما يبيعه أى منفذ ثابت من اللمبات وكل لمبة توفر ٨٠٪ من استهلاك اللمبة العادية.



■ مهندس سيد عبدالعزيز

## مكرونة وأرز على السحور

كتب ضياء أبو كيلة:

نصحت د. مها رداميس عضو الجمعية الامريكية لامراض السمنة بتناول المأكولات التى تمنح الجسم طاقة على فترات طويلة خلال وجبة السحور، ومن أهم هذه المأكولات المكرونة والأرز، ولكن بنسب معقولة.

وأكدت على ضرورة الابتعاد عن أكل الحلويات فى السحور لأنها تؤدى لتراكم الدهون فى الجسم كما تسبب الأرق.

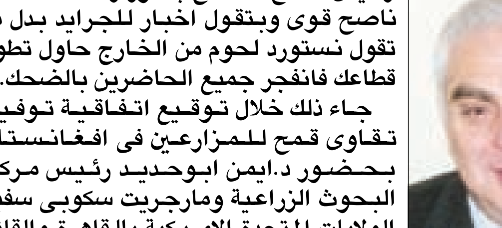
## ناصح.. قوى

كتب احمد رفعت:

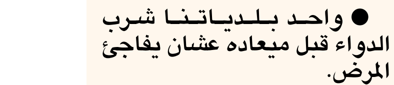
تساؤلات عديدة وجهها كثير من الصحفيين إلى امين اباظة وزير الزراعة واستصلاح الاراضى بمناسبة شهر رمضان حول استيراد الوزارة لحوما حية من الخارج.. التفت الوزير الى د.ملاك جرجس رئيس قطاع الانتاج بالوزارة قائلا: عامل ناصح قوى وبتقول اخبار للجرايد بدل ما تقول نستورد لحوم من الخارج حاول تطور قطاعك فانفجر جميع الحاضرين بالضحك.

جاء ذلك خلال توقيع اتفاقية توفير تقاوى قمح للمزارعين فى افغانستان بحضور د.ايمن ابوحديد رئيس مركز البحوث الزراعية ومارجريت سكوبى سفير الولايات المتحدة الامريكية بالقاهرة والقائم بأعمال سفارة افغانستان.





■ امين اباظة



إعداد : وفاء الغزالى

■■ يقول المثل الشهير ان البيت امرأة وموقد.. وحتى تكتمل الصورة لربات البيوت مع أكلات شهية.. لابد من تقديم الجديد والمفيد دائما وهو ما يساعدنا عليه «الشيف شربينى» بوصفات الأكل المتنوعة واللذيذة ويضيف إليها بعض الأفكار الجديدة المبتكرة من عنده لتصبح النتيجة شيئا مختلفا تقدمينه عزيزتى المرأة على مائدة طعامك الرمضانية يقدم فيها توليفة رائعة من الشوربة والسلاطات واللحوم والدجاج والمكرونة والأرز.. جميعها أكلات تتناسب مع ميزانية أسرة متوسطة فى هذا الشهر الكريم.■■

الشيف شربينى

## السبت

### الإفطار

«عصير برتقال بالليمون – شوربة خضار – شيش طاووك – أرز بالبشامل – سلطة خضراء.

### شوربة خضار

**المقادير:**

٣ حبات بطاطس – ٣ حبات جزر – ٣ حبات كوسة – ١ رأس بصل – وقليل من البقدونس المفروم – ٣ حبات فلفل أحمر – ربع ملعقة صغيرة من القرفة – وربع ملعقة فلفل اسود – وقليل من جوز الطيب – ملح وزيت حسب الرغبة – لتر مرق دجاج أو اللحمة.

**الطريقة:**

نأخذ ٢ بطاطس و٢ جزر و٢ كوسة و١ فلفل ونقطعها قطع صغيرة.. ١ فلفل و١ بطاطا و١ جزر و١ كوسة ونبشرها بالمبشرة.. نقطع البصل ونضعه مع الزيت ونقلبها ثم نضع كل الخضار بعد الغسل عليها ونحرك لمدة ١٠ دقائق على نار هادئة ثم نضيف المرق ونضع التوابل ونحرك وقبل ان تطفىء النار بـ ٥ دقائق نضع البقدونس.

### شيش طاووك

**المقادير:**

أوراك دجاج – ٢ حبة فلفل الوان – ٢ طماطم مكعبات وبصل مكعبات – ٣ فص توم – ١٠٠ جم زبادى – بهارات للدجاج – زعتر ملح ١٠٠جم طماطم بوريه – ١ طماطماية مبشورة – مرقة بودر.

**الطريقة:**

توضع التتبيلة فى الخلاط وهى عبارة عن طماطم مبشورة التوم – الزبادى – صلصة الطماطم المرقة البودر البهارات الزعتر الملح قليل من زيت. تشك مكعبات الدجاج فى اسياخ مع مكعبات الصل والطماطم وتوضع على الشواية ٥٠٪ وتوضع فى بيركس لتكمل سواها فى الفرن ٥٠٪ .

### أرز بالباشمل

**المقادير:**

نصف كيلو أرز أبيض – ٢٠٠ جرام خضار مشكل – ٥٠ جرام بصل ناعم – ٢٠٠ جرام لحمة معصجة – ملح + فلفل.

**الطريقة:**

بعد تسوية الأرز العادية يوضع اللحم المعصج على النار وبداخلها الخضار المشكل + الملح والفلفل.

**طريقة عمل الباشمل:**

يوضع ثلث كمية الباشمل مع الأرز والخليط الخضار واللحم المعصجة ثم يقلب مع بعضه ويدهن الوعاء بالزبدة أو الزيت قبل ذلك حتى يطرح الخليط ثم يوضع باقى الباشمل على الوش ويرش الجبنة الموزيرلا .

### السحور

«عصير برتقال – طاجن فول – زبادى – سلطة خضراء»

### طاجن الفول

**المقادير:**

٢ كوب فول مدمس – ٢ ملعقة زيت – ١ فلفل رومى – ٢ طماطم متوسطة – ملعقة صلصة طماطم – بصلة مفرومة – ملعقة زبدة – ٤ بيضات.

**الطريقة:**

يقطع الفلفل الرومى والطماطم نضع الزيت فى الوعاء ثم نضيف البصلة على نار هادئة حتى تصفر ثم نضيف الفلفل والطماطم والصلصة ونتركها للتسبيك. نضيف الفول حوالى ٥ دقائق.. نحضر طاجن ونضع فيه الفول وعلى الوجه ملعقة الزبدة. ونضع على الوجه البيض وندخله الفرن حتى يستوى البيض.

## الأحد

### الإفطار

«مشروب تمر – شوربة جزر – أرز معمر بالحمام – سلطة خرشوف .

### شوربة جزر

**المقادير:**

٢ حبة جزر متوسطة الحجم مقشرة ومقطعة حلقات – بصلة متوسطة الحجم ومقطعة حلقات– قليل من الملح + كمون قليل – ٢ كوب ماء.

**الطريقة:**

توضع جميع المقادير فى إناء وتترك تغلى لمدة ثلث ساعة ثم توضع بالخلاط حبة طماطم + ٣ ملاعق شوفان ويوضع عليها الخليط الذى سبق غليه ثم تخلط لمدة خمس دقائق وترجع وتوضع على النار وتغلى لمدة ربع ساعة على نار هادئة ثم يوضع عليها قليل من قطرات الليمون ثم تقدم.

### أرز معمر بالحمام

**المقادير:**

لكل كوب أرز كوب سائل مكون من لبن «حليب» + شوربة أو ماء، وملعقة سمن+ قشطة، وملح وفلفل أسود وبهارات حسب الرغبة.

**الطريقة:**

تبلى الحمام بالفلفل والملح.. اقسمى كل واحدة إلى نصفين وحمريهما فى السمن – اغسلى الأرز واتركيه بالماء لمدة ١٠ دقائق ثم صفيه من الماء جيدا، وتبليه – ضعى طبقة بسيطة جدا من الأرز بقاع صينية ثم ضعى الحمام المحمر.. ضعى طبقة أخرى من الأرز ثم اغلى اللبن واضيفى اليه الملح، ثم أضيفى له السمن. ثم أضيفيه فوق الأرز والحمام، وضعى القشطة على الوجه.. أدخليه الفرن حتى ينضج.

### سلطة خرشوف

**المقادير:**

١ خرشوف أكياس – ٢ ملعقة زيت زيتون – ٢ ملعقة عصير ليمون – ٢ ملعقة مايونيز – ٤ بيضة مسلوقة – نصف حزمة شبت – ملح + فلفل.

**الطريقة:**

يقطع الخرشوف أصابع ثم يتبل بزيت الزيتون وعصير الليمون والمايونيز و٢ بيضة والشبت والملح والفلفل ثم يوضع فى الطبق بعد ذلك يقطع ٢ بيضة على ٤ قطع ثم نزين الطبق ويوضع قليل من ورق البقدونس.

### السحور

«عصير قمر الدين – بطاطس بورية – أنواع من الجبن»

### بطاطس بوريه

**المقادير**

نصف كيلو بطاطس – نصف كيلو لحم مفروم – ٦ بصلات كبيرة – ملعقة طماطم صلصة – ٣ بيضات – فلفل أسود + كمون + عود اللحم + ملح.

**الطريقة:**

تسلق البطاطس جيدا ثم تقشر، وتخلط مع بعضها.. تقسم كمية البطاطس إلى نصفين وتأخذ صينية وتوضع نصف الكمية فيها وتفرد جيدا حتى تغطى كل المساحة وتكون متساوية.. يحضر اللحم المفروم المخلوط بالبصل بعد طهيه جيدا على النار ويضاف إليه الصلصة والملح والبهارات.. يوضع اللحم المفروم فوق البطاطس الموضوعة فى الصينية، ثم يأخذ النصف الآخر من البطاطس ويفرد فوق اللحم المفروم. يكسر ٣ بيضات وتخلط مع ملح وفلفل أسود وتسكب فوق الصينية حتى تغطى السطح بالكامل. تدخل إلى الفرن حتى يحمر السطح وتنضج.

## الاثنين

### الإفطار

«عصير موز بالتمر – صينية الدجاج بالبطاطس – أرز بسمتى بجوز الهند – سلطة خيار متبل – شكلمة».

### عصير موز بالتمر

**المقادير:**

كوبان من اللبن الرايب – كوب من الحليب – ربع كيلو من التمر المقطع والمخلى من النوى حبتا موز – ملعقة كبيرة من العسل الأبيض.

**الطريقة:**

توضع جميع المقادير فى الخلاط لمدة دقيقتين ثم تصب فى أكواب وتقدم.



### صنية الدجاج بالبطاطس

**المقادير:**

دجاجة مسلوقة – بطاطس مقطعة مكعبات حسب الكمية – ٣ جزرات مبثورة – فلفل اخضر بارد مقطع مكعبات صغيرة – ٢ بصلة مفرومة – ملح + بهارات + زيت.

**الطريقة:**

نسلق الدجاجة ثم نقطعها قطعا صغيرة – نحمر البصل مع الزيت فى إناء مع الجزر والفلفل بعد متطلع ريحت البصل نضع البطاطس مع قليل من الماء ثم نضع الملح والبهارات بعد ما يستوى البطاطس نضع الدجاج ونقلبة قليلا ثم نطفئ النار ثم نضعها فى الصينية – نعمل خلطة للوجه «٣ ملاعق جبنة سائلة + علبة قشطة» نخلطها ونضعها على الوجه ثم تدخل الفرن حتى تحمر.

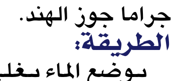
### أرز بسمتى بجوز الهند

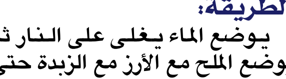
**المقادير:**

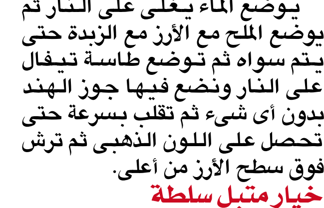
٣٠٠ أرز بسمتى – ١ ملعقة زبدة – ثلاثة أرباع لتر ماء – ملح – ٥٠ جراما جوز الهند.

**الطريقة:**

يوضع الماء يغلى على النار ثم يوضع الملح مع الأرز مع الزبدة حتى يتم سواه ثم توضع طاسة تيفال على النار ونضع فيها جوز الهند بدون أى شىء ثم تقلب بسرعة حتى تحصل على اللون الذهبى ثم ترش فوق سطح الأرز من أعلى.







### خيار متبل سلطة

**المقادير:**

نصف كيلو خيار أخضر فريش – نصف حزمة نعناع فريش – ٢ فص ثوم – ١ ملعقة زيت زيتون – ملح + فلفل – ٢ ملعقة خل.

**الطريقة:**

يقشر الخيار ويقطع حلقات ويتبل بالملح والفلفل والثوم وزيت الزيتون والخل ثم يفرم النعناع ويطرح معه حتى يتم غرفه.

### شكلمة

**المقادير:**

٣ كوب جوز هند مبشور – ١ ملعقة صغيرة فانيليا – ثمن ملعقة صغيرة ملح – ثلاثة أرباع كوب حليب مركز محلى – ٢ بياض بيض مخفوق جيدا.

**الطريقة:**

يحمى الفرن إلى درجة حرارة ٣٥٠.. يخلط جوز الهند والفانيليا والملح، ثم يضاف الحليب المركز ويقلب حتى يندمج الخليط.. يضاف بياض للخليط ويقلب بخفة.

تشكل على هيئة كرات صغيرة أو على هيئة أصابع أو توضع فى كيس الحلوانى.. وتضغط على هيئة نجمة أو حسب الرغبة.. تخبز فى الفرن لمدة ١٠ دقائق أو حتى تحمر الجوانب قليلا.

### السحور

«كركديه – بيض مسلوق – زبادى – فول بالبيض»

### فول بالبيض

**المقادير:**

فول مدمس جاهز مصفى من الماء – بصل مقطع – طماطم مقطع – مكعب ماجى – ملح – معجون طماطم – بهارات – بيض – زيت – ماء الفول.

**الطريقة:**

نصب المقدار المناسب من الزيت فى المقلاة الخاصة بوجبة الفول ثم نضع عليه البصل. نقوم بتحريك البصل. نضيف القليل من ماء الفول على البصل حتى لا يحترق وحتى يأخذ نكهة الفول. ونستمر فى التحريك. نضيف الطماطم المقطع ونستمر فى التحريك. نضيف الملح والبهارات والماجى ومعجون الطماطم. نستمر فى التحريك حتى تذوب المكونات فى بعضها بعد اضافة القليل من ماء الفول. نضيف الفول المدمس على المكونات. نحرك الفول مع المكونات ونستمر فى التحريك مع اضافة المتبقى من ماء الفول. بسرعة نكسر البيض على الوجه وبشكل مساو فى المنتصف. نضع صينية الفول فى الفرن على درجة حرارة مرتفعة «الجزء العلوى» لمدة ٣ دقائق ثم نطفئ الفرن ونترك الفول فى الفرن لمدة ٧ دقائق. ونقدمه مباشرة.

## الثلاثاء

### الإفطار

«كركدية – شوربة طماطم – فراخ فليه بالسمسم – بطاطس محشية – سلطة زبادى بالخيار والنعناع ».

### فراخ فليه بالسمسم

**المقادير:**

نصف كوب فراخ فيليه – ١٠٠ جرام سمسم – ٥٠ جرام دقيق ١– ملعقة صويا صوص – ١ ملعقة استر صوص – ٥٠ جراما جنزبيل ٢– فص ثوم مفروم – نصف كوب زيت ذرة – ١٠٠ جرام بقسماط.

**الطريقة:**

تتبل شرائح الفراخ الفيليه مع الملح والفلفل والثوم ثم توضع فى الدقيق ثم فى البيض ثم فى البقسماط والسمسم ثم تقلى بزيت حامى.

### بطاطس محشية

**المقادير:**

٤ عدد بطاطس كبيرة – ١٠٠ جرام تركى مدخن أو لحم مجفف أو بسطرمة – ١٠٠ جرام جبنة رومى أو موزيرلا – ١ حزمة شبت أو بقدونس – ١ بيض – ملح + فلفل – ٢ ملعقة كريمة لبانى أو ٢ ملعقة زبادى أو ثلاث ملاعق لبن رائب.

**الطريقة:**

تلف البطاطس بعد غسلها جيدا بورق ألومنيوم وتوضع فى الفرن حتى يتم تسويتها ثم تجوف من أعلى ويتم نزع نصف كمية البطاطس ثم يضاف إليها المقادير الموجودة ويتم خلطها مع بعض وتحشى بها البطاطس ثم يوضع نفس الخليط مرة اخرى على جسم البطاطس من أعلى وتوضع فى الفرن حتى يتم تحميرها من أعلى ثم يقدم بجوارها طبق زبادى.

### زبادى بالخيار والنعناع

**المقادير:**

٤ علب زبادى – ١٠٠ جرام خيار مقشر مفروم – ٢ ملعقة نعناع مفروم – ١ ملعقة صغيرة ملح – نصف معلقة فلفل أسود صغيرة.

**الطريقة:**

يخفق الزبادى مع الثوم المفروم والنعناع والفلفل الأسود ثم يبشر الخيار ويوضع عليه الملح ثم يصفى من الماء ويوضع على الزبادى ويقلب ثم يتم غرفه.

### السحور

«عصير تمر – فول بالطماطم – زبادى – سلطة خضراء».

## الأربعاء

### الإفطار

«عصير دوم – شوربة لسان عصفور – فراخ بالخرشوف مع صوص الليمون – اسباجتى بالخضراوات – السلطة اليونانية – خشاف».

### شوربة لسان العصفور

**المقادير:**

١٠٠ جرام من مكرونة لسان العصفور – حبة طماطم – بصلة صغيرة – ٣ ملاعق زيت بهارات – ملح – كمون – قرفة – فلفل أسود».

**الطريقة:**

ضعى الزيت فى القدر وحمرى البصل ثم ضعى الطماطم والصلصة.. قلبى جيدا وضعى البهارات ثم المعكرونة.. اضيفى كوبين ونصف الكوب ماء واتركى الشوربة على نار هادئة.. اغرفى فى طبق التقديم وزينى بالليمون.

### فراخ بالخرشوف مع صوص الليمون

**المقادير:**

نصف كجم وراك فراخ – نصف كجم خرشوف مجمد – ١٠٠ جرام بسلة – نصف كوب عصير ليمون – نصف كوب كريمة لبانى – ١ بصلة – ١ جزر – ١ عود كرفس – ٢ زبادى – ٢ ملعقة دقيق – ملح + فلفل أسود.

**الطريقة:**

يوضع فى حلة على النار الفراخ مع الجزر والكرفس والبصل حتى تسوى ثم تصفى المرق على النار وتغلى جيدا ويعصر بها الليمون ثم تغلى ثم بعد ذلك يوضع الزبدة مع الدقيق على النار ويطرح عليهم المرق حتى يغلى ثم يوضع لهم الكريمة اللبانى والخرشوف المقطع والفراخ المسلوقة من غير جلد ثم تغلى جيدا وتغرف مع الأرز الأبيض.

### اسباجيتى بالخضراوات

**المقادير:**

٢٥٠ جرام مكرونة اسباجيتى – ٢ حبة جزر – ١٥٠ جرام فاصوليا خضراء – ١٥٠ ماشروم – ٢ حزمة بصل اخضر – ٢ فص ثوم مفروم – ١ حبة خيار – ١ ملعقة كبيرة زبدة – ٢ ملعقة كبيرة زيت – ٢ ملعقة كبيرة بقدونس مفروم – صلصة الصويا – ملح وفلفل.

**الطريقة:**

قطعى الخضراوات الى شرائح صغيرة.. واسلقى الذرة فى الماء لمدة ٣ دقائق ثم صفيها من الماء. اسلقى المكرونة الاسباجيتى فى ماء مغلى مملح ثم صفيها من الماء. حمرى المكرونة بالزبدة مع البقدونس لمدة ٣ دقيقة.. سخنى الزيت فى مقلاة عميقة وبعد ان يسخن تماما اقلى الخضراوات كل على حدة. تتبل الخضروات بعد قليها بصلصة الصويا والملح والفلفل ثم تخلط مع المكرونة.

### السحور

«عصير ليمون – سندوتشات جبنة بالطماطم – زبادى».

### ساندويتش جبنة بالطماطم

تقطع الجبنة قطعا صغيرة وتقطع الطماطم والبقدونس عليها قطع صغيرة مع اضافة قليل من زيت الزيتون.

## الخميس

### الإفطار

«عصير قمر الدين – شوربة فراخ – فراخ مشوية – سلطة الكوسا باللبن – كنافة بالقشطة».

### شوربة فراخ

**المقادير:**

١ ونصف مرق – صدر فرخة مسلوق – ١ ملعقة زبدة – ١ معلقة دقيق – نصف كوب كريمة – ملح + فلفل.

**الطريقة:**

توضع معلقة الزبدة مع الدقيق حتى تتمازج مع بعضها ثم يوضع معها المرق حتى يغلى ثم يوضع الملح والفلفل والكريم اللبنانى ثم تقطع صدور الفراخ المسلوقة مكعبات وتطرح معها ثم تقدم.

### فراخ مشوية

**المقادير:**

١ فرخة مشوية مخلية من العظم – ١ عصير بصلة – ٢ عصير ليمون – ١ عصير طماطم – ملح + فلفل – زيت زيتون.

**الطريقة:**

تقطع الفرخة على أربعة أجزاء ثم تتبل مع ماء البصل وعصير الليمون وعصير الطماطم والملح والفلفل وزيت الزيتون ثم وضع طاسة تيفال على النار أو شواية وتطرح بها الفراخ المتبلة حتى يتم سواها وتقدم مع البقدونس المقطع من أسفل.

### سلطة الكوسا باللبن

**المقادير:**

١٢ حبة كوسه متوسطة الحجم – ٥ فصوص ثوم مدقوقة مع قليل من الملح – كوب لبن – ملح – زيت زيتون – قليل من النعنع الناشف أو البقدونس المفروم.

**الطريقة:**

نقوم بغسل الكوسه جيدا ثم نقشرها ونقطعها ثم نضع الكوسه فى قدر ونغمرها بالماء ونضيف إليها قليلا من الملح ثم نضع القدر على النار إلى ان يغلى فنخفف درجة حرارة النار ونغطى القدر ونتركه إلى ان تنضج الكوسه من ٢٠ إلى ٣٠ دقيقة ثم نرفع القدر عن النار ونصفى قطع الكوسا من الماء ونتركها إلى أن تبرد ثم نضعها فى طبق وبواسطة مدقة الثوم نعمل على هرسها جيدا فى طبق منفصل نضع اللبن والثوم ونخلطهما معا جيدا ثم نضيف اللبن إلى الكوسه ونحركهما جيدا معا ثم يوضع فى طبق التقديم ويرش عليه قليل من زيت الزيتون ويزين بالنعنع.

### كنافة بالقشطة

**المقادير:**

٢٠٠ جرام كنافة – ٥٠٠ جرام سمن – ١٠٠ جرام فستق – ٣٠٠ جرام قشطة.

**الطريقة:**

افردى العجينة وضعيها فى صينية صغيرة ثم ذوبى السمن وضعيه فوق العجينة. ضعى العجينة فى الفرن مدة ١٠ دقائق كى يصبح لونها ذهبيا.. كررى الخطوات نفسها، لكن فى صينية أصغر حجما من الأولى – ضعيها على ورق للتخلص من السمن.. ضعى الطبقة الأولى فى وعاء، وأضيفى فوقها القشطة، ثم ضعى الطبقة الثانية وزينيها بالفستق.

### السحور

«عصير قمر الدين – ساندويتش العجة – زبادى بالخيار»

### سندويتش العجة

**المقادير:**

٢ خبز أبيض أو اسمر – ٤ بيضات – ٢ ملعقة كبيرة طحين ابيض – ٢ ملعقة كبيرة كزبرة مفرومة – ١ ملعقة كبيرة بقدونس مفروم – نصف كوب حليب سائل – ملح – فلفل اسود – ٢ ملعقة كبيرة زيت نباتى – نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

**الطريقة:**

اخلطى البيض مع الطحين والحليب والكزبرة والبقدونس بالخلاط وتبلى بالملح والفلفل الأسود. ادهنى قالبا متوسط الحجم «٢٠ × ٢٠سم» بالزيت ثم اسكبى الخليط به واخبزيه فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج العجة ويحمر سطحها. قطعى الخبز إلى أرباع واحشيه بقطع العجة، وقدميه مع شرائح الخس والطماطم.

## الجمعة

### الإفطار

«عصير برتقال – شوربة كوارع – محشى ورق عنب بالكوارع – سلطة البنجر والخس – سلاطة فواكه بالكريم شانتيه»

### محشى ورق عنب بالكوارع

**المقادير:**

ربع كيلو ورق عنب – نصف كيلو أرز – شبت + بقدونس + كسبرة + نعناع + بصل – طماطم بوريه – كمون + كسبرة ناشفة + ملح وفلفل + قرفة ناعمة – ١ كوارع كندوز – ١ جزرة + ١ بصل – كرفس + حبهان + ورق لورو + مستكة.

**الطريقة:**

تسلق الكوارع مع الجزر والبصل والكرفس والحبهان وورق اللورو حتى تنضج ثم يلف ورق العنب مع الأرز والبقدونس والكزبرة والنعناع والطماطم والقرفة الناعمة وتقطع الكوارع أصابع أو شرائح ثم توضع بين طبقات المحشى وبعضها ثم توضع على النار ويتم وضع شوربة الكوارع حتى يغطى المحشى وعلى نار هادئة حتى يتم سواهم.

ملحوظة:

توضع بصلة شرائح وطماطم شرائح وورق النعناع أو البقدونس فى أرضية الحلة مع جزرة حتى لا يلتصق شىء بالحلة.

ملحوظة: ورق العنب يلف على الظهر وليس على الوش «على الناحية الخشنة من الداخل والناعمة من الخارج» – حتى يتم لصقه مع بعضه. البنجر مع الخس..

### سلطة البنجر والخس

يسلق البنجر بالماء حتى يستوى يقطع بالطول ويوضع فى وعاء للتقديم توضع علبة ذرة وحمص والخس المقطع على الوجه.

للصلصة: زبادى مع مايونيز مع ملح وفلفل توضع على الوجه وقبل التقديم يرش الوجه بعيدان البطاطس الجاهزة والجزر المبشور.

### سلطة فواكه بالكريم شانتيه

**المقادير:**

نصف كيلو فراولة مقطعة شرائح – ٢ ثمرة برتقال شرائح – ٢ ثمرة تفاح شرائح – ١ ثمرة كانتلوب مقطع مكعبات – ربع كيلو عنب – نصف لتر ماء – ٢٥٠ جرام سكر – ٢ ملعقة صغيرة ماء زهر أو ماء ورد حسب الرغبة – ٢ عصير ليمونة – كريم شانتيه لتجميل الوجه.

**الطريقة:**

نقوم بتجهيز جميع الفواكه ثم نحضر طبقا عميقا ونضع به الماء والسكر وماء الزهر نقلبهم مع عصير الليمون ثم نضع الفواكه ونقلب الخليط ويترك بالثلاجة حتى يقدم نضعه فى الكاسات ونجمله بالكريم شانتيه.

### السحور

«عصير برتقال – مربعات الخبز المحمص – زبادى – سلطة خضراء»

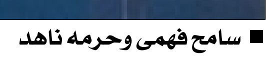
**الطريقة:**

احضرى قطعة من الخبز وضعيها على طاولة العمل وبالسكين قطعيها قطع طولية ثم اعكسى اتجاه التقطيع وقطعيها بشكل عرضى فيكون شكلها هو شكل المربعات ضعيها فى طبق خاص بالفرن أو بالميكرويف وحمصيها.



■ د. سيد مشعل وحرمه زينب والحفيدة ملك

■ د. مفيد شهاب وحرمه

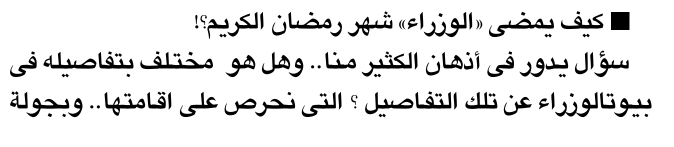


■ سامح فهمى وحرمه ناهد



# صيـــام.. «وزارى»

# رمضان فى بيوت الحكومة



■ كيف يمضى «الوزراء» شهر رمضان الكريم؟! سؤال يدور فى أذهان الكثير منا.. وهل هو مختلف بتفاصيله فى بيوتالوزراء عن تلك التفاصيل ؟ التى نحرص على اقامتها.. وبجولة لـ « رمضان جانا » داخل منازلهم.. كانت المفاجآت.. فهم حريصون كل الحرص على جميع العادات والتقاليد والطقوس «المصرية» الصميمة للاحتفاء بشهر رمضان.. فمنهم من يحرص على شراء الفوانيس لأحفاده.. ومنهم من لا يكتمل إفطاره أو سحوره إلا بالفول والعيش البلدى.. وبينهم من يتحول منزله إلى «دوار» لبقية أفراد العائلة.. وهذه هى تفاصيل يوم رمضانى فى حياة الوزراء..



■ د. زينب مشعل وحفيدتها جانا

## الفول على مائدة افطار د. مفيد.. ومشعل يفضل الشوربة والسلاطة

تحقيق تكتبة:

**وفاء الغزالى**

صحيح ان شهر رمضان الكريم بتفاصيله اليومية لا يختلف كثيراً عن باقية شهور السنة بالنسبة للدكتور مفيد شهاب وزير الدولة للشئون القانونية والمجالس النيابية من حيث اهتمامه وانغماسه فى تفاصيل عمله إلا أنه يحاول قدر المستطاع جعل هذا الشهر للعبادة ولقضاءأوقات أطول مع أسرته بحكم انشغاله طيلة العام عنهم حيث يقول: أحرص خلال الشهر الكريم على ان يبدأ يومى قبل صلاة الفجر بفترة كافية أقوم خلالها بقراءة القرآن.. وأداء الفروض بعد ذلك أتوجه إلى العمل وأظل هناك حتى ما قبل موعد الإفطار بفترة قليلة ثم أتوجه إلى المنزل وتجتمع الأسرة على مائدة الإفطار.

ولكنى أحرص على أن أبدأ الإفطار بتناول تمرتين ثم مشروب قمر الدين وطبق الشوربة.. وقبل أن أداعب الجميع وأقول لهم أين طبق الفول فهو الطبق الرئيسى الذى أحرص على أن يكون موجوداً على مائدة الإفطار سواء فى المنزل أو عزومات الأهل والأصدقاء التى ألبيها.. وعادة ما تكون هذه العزومات محدودة للغاية حيث اننى أفضل أن أبقى فى المنزل أكبر فترة بصحبة أسرتى الصغيرة المكونة من زوجتى وابنى د. هانى المدرس بقسم الجهاز الهضمى والكبد بكلية الطب وحرمه ميرال يستعدان خلال الأيام القليلة القادمة لاستقبال مولودهما الأول.. وبالمناسبة كان هما ووالدا ميرال ضيوفى على مائدة افطارنا فى أول يوم فى الشهر الكريم.. أما بقية الوقت فى رمضان فأقضيه فى أداء جميع الفروض وقراءه القرآن الكتب التاريخية والقانونية اضافة إلى متابعة ما يعرضه التليفزيون من مسلسلات تاريخية واجتماعية تتناول بعض الأحداث التاريخية التى مر بها المجتمع المصرى كما أتابع البرامج الحوارية للاستماع للرأى والرأى الآخر.. ولحظة اعلان رؤية هلال شهر رمضان احرص على الاتصال بزملائى وأصدقائى والأهل وتبادل التهنئة معهم بهذه المناسبة.

### مع الأحفاد.. رمضان شكل تانى

مذاق شهر رمضان الكريم لدى «الدكتور سيد مشعل.. وزير الإنتاج الحربى» وحرمه الدكتورة زينب مشعل» دائماً ما يكون له طعم مختلف خاصة مع وجود الأحفاد عبدالرحمن وجانا وملك وزينة أبناء كريمتيهما الدكتورة صفا حرم د. محمد مهدى أستاذ مساعد بهندسة القاهرة و«الدكتورة مروة حرم د. موسى عنتى أستاذ مساعد طب الأزهر.. كما أن لمة «العائلة» واجتماع الجميع فى منزل واحد أضاف مزيداً من البهجة والسعادة.. وصحيح أن الدكتور مشعل يكلف حرمه «الدكتورة زينب» بشراء هدايا الأحفاد من الفوانيس المصرية ذات الشكل التقليدى القديم الجميل ولا يمنع من شراء الفوانيس الصينى ذات الأغانى الرمضانية التى يفرح بها الأحفاد إلا أنه حريص على الجلوس معهم عقب تناول طعام الإفطار.. وبالنسبة للأكلات المفضلة لأسرة الدكتور مشعل فإن أهم طبق الشوربة وطبق السلاطة.. وتكون أطباق الأفطار من إعداد «الدكتورة زينب» والتى تحرص بنفسها على إعداد طعام الإفطار.. ولا يفضل الدكتور سيد مشعل السهر خارج المنزل فى ليالى رمضان إلا لتلبية دعوة الأهل والأصدقاء المقربين.. ويحرص على الجلوس مع أفراد الأسرة ومتابعة البرامج والمسلسلات التى تعرض فى هذه المناسبات خاصة تلك التى تتطرق للموضوعات الاجتماعية.. وفى فترة ما قبل السحور وحتى صلاة الفجر يحرص على قراءة القرآن الكريم وبعض الكتب الدينية.. أما أسعد اللحظات بالنسبة له فهى عندما يتلقى اتصالات التهنئة بحلول الشهر الكريم من أبناء حلوان والعاملين فى مصانع الإنتاج الحربى ويصفها بأنها صافية ومن القلب.. ولذلك فإنه لا يتأخر عن أى دعوة يتواجد فيها بينهم.

### «دوار».. سامح فهمى

حتى خلال شهر رمضان لا يتوقف المهندس سامح فهمى.. وزير البترول عن عشقه لممارسة الرياضة وخاصة كرة القدم.. فكما تقول حرمه «ناهد»: يحرص على حضور الدورات الرمضانية التى تقام على ملاعب سكاى التابعة لشركات البترول وكذلك حضور مباريات أندية البترول بصحبة الأحفاد «هنا ويوسف سامح» من ابنتنا «سمر» حرم «د. ابراهيم الجنزورى» كما يحرص على قراءة القرآن الكريم ومتابعة أحاديث الشيخ الشعراوى عندما يعاد عرضها على شاشة التليفزيون.. وعادة ما تكون مائدة الإفطار فرصة للقاء جميع أفراد الأسرة بسبب طبيعة عمل سامح كوزير للبترول وانشغاله الدائم حتى فى شهر رمضان الكريم وعقب أداء صلاة العشاء والتراويح إما أن يعود إلى المكتب لاستكمال بقية عمله وإذا وجد وقتا للفراغ فإنه وكما قلت يحرص على ممارسة الرياضة..وعلى اقامة إفطار لأشقائه وأشقائى خلال الشهر الكريم ويصبح المنزل بمثابة «دوار» العائلة.



■ د. على المصيلحى وحرمه كاميلا

### إفطار «كوابرى»!

ويضحك الدكتور على مصيلحى.. وزير التضامن الاجتماعى قبل أن يقول لنا: مائدة الإفطار التى يمكن لأى إنسان أن يستسلم أمامها مهما كانت درجة مقاومته للطعام هى المائدة «الكوابرية» ـ نسبة إلى مركز أبو كبير بمحافظة الشرقية مسقط رأس الوزير والتى يمثلها فى مجلس الشعب ـ.. حيث دائماً ما تكون عامرة بأشهى الوجبات والأطباق الدسمة والمسبكة ولم لا فأهل أبو كبير مشهور عنهم الكرم فى كل شىء.. وبصراحة شديدة أحتار فى كثرة الولائم والعزومات التى يوجهونها إلينا ولكننا نعتذر عن كل الدعوات سواء افطار أو سحور.. لكنى أفضل أن أقوم بزيارة «دوار» كل عائلة عقب أداء صلاة العشاء والتراويح.. والجلوس معهم ومعرفة أحوالهم فى أجواء أسرية بعيداً عن الرسميات..

أما فى المنزل فإن زوجتى «كاميلا» تحرص على أن نعيش الأجواء الجميلة لهذه الأيام ولا نقوم بالإفطار خارج المنزل نهائياً سوى أول أيام رمضان فشىء مقدس لدينا الافطار مع والدتى وأهم شىء بعد ظهور هلال شهر رمضان الكريم نقوم بالاتصال بأبنائنا فى بوسطن بأمريكا طارق وعمر والأحفاد على وكاميلا وليلى وملك لتهنئتهم بالشهر الكريم ولا توجد لدى ميول تجاه مأكولات معينة يكفينى طبق الشوربة فى الإفطار والزبادى والجبنة البيضاء والفول الأساسى فى السحور.. وأحرص على قراءة وختام القرآن الكريم أكثر من مرة وقراءة كتب التفاسير لكبار العلماء.

### الوزيرة فى المطبخ

وخلال شهر رمضان الكريم تجد عائشة عبدالهادى وزيرة القوى العاملة فرصتها الذهبية للالتقاء بالأبناء والأحفاد.. وممارسة دورها كست بيت شاطرة.. وتضحك قبل أن تقول: الوزارة لم تعد تترك لى الوقت الكافى لدخول المطبخ، وربما إذا بقى لى قليل من الوقت خلال نهاية الأسبوع حيث تتاح لى الفرصة للدخول إلى المطبخ واحرص على ألا يدخل المطبخ أحد سواى خاصة فى الأيام التى يحضر فيها الأبناء «محمد» و«معتز» بصحبة زوجتيهما والأحفاد أحمد، عمرو، عائشة وجانا ومريم وآخر العنقود «على» البالغ من العمر ٣ شهور..

وكما تقول الوزيرة: غالباً ما يكون ذلك فى نهاية الأسبوع.. ولا اهتم بإعداد صنف بعينه أو أكلة معينة بل أقوم بإعداد كل اللى عايزينه فطلباتهم أوامر بالنسبة لى خاصة المتعلقة بالأحفاد.. واعتبر نفسى طباخة ماهرة خاصة فى اعداد صوانى المكرونة البشاميل والجلاش والطواجن.. وكذلك الحلويات والعصائر التى يشتهر بها الشهر الكريم.. أما بقية تفاصيل الأيام الأخرى فأقضيها عقب انتهاء العمل فى قراءة القرآن الكريم وصلاة التراويح.. كما احرص على تناول طعام الإفطار مع العمال فى مختلف القطاعات.

## زيارة رمضانية للدكتورة فرخندة الشهيرة بفرخندة حسن:

## أطبخ الكشك بالفراخ بمزاج ولمة العائلة تسعدنى فى رمضان

تحمل على عاتقها هموم ومشاكل ملايين النساء، تسعى دائما لتوفير حياة أفضل لكل امرأة تعيش على أرض مصر.

د. فرخندة حسن الأمين العام للمجلس القومى للمرأة وسط كل هذه الهموم والمسئوليات لا تنسى فى أيام وليالى رمضان انها امرأة.. تدخل المطبخ وتقوم بإعداد أشهى الأصناف اللذيذة لأبنائها وأحفادها وتشعر بسعادة بالغة مع لمة العائلة. «ملحق رمضان جانا» يعيش تفاصيل يوم رمضانى مع د. فرخندة حسن التى تروى أجمل الذكريات الرمضانية فى حياتها.

تقول د. فرخندة حسن: إنه لا شىء فى الدنيا أحلى وأجمل من الأسرة فى حياة الأم مهما حصلت على شهادات ووصلت إلى أرقى المناصب ، وتحرص أن يكون بيتها فى رمضان ملتقى لجميع أفراد العائلة والأبناء والأحفاد حتى تغرس داخل الأجيال الجديدة أهمية صلة الرحم وحب الشهر الكريم.

**احرص على ختم القرآن وأنام مبكرا ولا أتابع إلا المسلسلات الدينية**

■ د. فرخندة حسن

● سألتها: كيف تقضين وقتك فى رمضان؟

●● خلال أيام الشهر الفضيل أمارس عملى بطريقة طبيعية، بل يكون عقلى أكثر صفاء. أصحو من نومى مبكرا كالعادة، وأمارس مهامى اليومية دون تكاسل. ثم عندما ينطلق مدفع الافطار أكسر صيامى بشىء خفيف، وأصلى المغرب وأتناول وجبة الافطار بعد ساعتين، ثم أنام مبكرا حوالى الساعة الحادية عشرة مساء على الأكثر دون تناول وجبة السحور.

● ما الذكريات التى يحملها لك شهر رمضان؟

●● كلها ذكريات جميلة لا تنسى. فمثلا أتذكر فى طفولتى قارىء القرآن الذى كان يأتى يوميا فى رمضان ويجلس على باب البيت فى الحديقة، ويقرأ كل يوم جزءا من القرآن بحيث يختم القرآن فى نهاية الشهر. ومن هنا تعودت ان اقرأ جزءا من القرآن أو أكثر يوميا خلال أيام شهر رمضان، بحيث أختمه قبل ليلة القدر، وبعد ذلك اقرأ بعض الآيات فى الأيام الثلاثة المتبقية من الشهر. ولا أنسى أيضا الطبلية التى كنا نضع عليها الفتة باللحم، على باب البيت، وكلما مر علينا فقير فى رمضان، جلس يتناول طعامه ثم يذهب إلى حال سبيله.

● هل للمطبخ مكان فى حياتك، أم مشاغلك ومسئولياتك تأخذك بعيدا عنه.

●● أنا طباخة ماهرة، ادخل المطبخ كل يوم فى رمضان قبل الافطار واحرص على أن أقوم بنفسى بإعداد صنف أو صنفين من الطعام. مهما كانت مشاغلى فأنا أحرص على ان يأكل أبنائى وأحفادى من يدى، وأجيد عمل كل أنواع الأرز كالمقلوبة مثلا وأطبخ الكشك بالفراخ (بمزاج) وهذه بعض الأصناف التى تطلبها أسرتى وعندما يثنون عليها لا تسعنى الدنيا من الفرح.

● هل تحرصين على متابعة التليفزيون فى رمضان؟

●● لا أتابع غير المسلسل الذى يستهوينى، لأن المسلسلات والبرامج كثيرة جدا ولا يمكن متابعة كل شىء. ولكنى أحب المسلسلات الدينية مثل «عمر بن عبدالعزيز» لأنى أجد فيها العلم والتاريخ وهو ما يستهوينى للغاية. ولكن فى كل الأحوال أنا حريصة ان أنام مبكرا قبل الحادية عشرة حتى استطيع أن أمارس مهامى فى اليوم التالى.

● هل تجدين وقتا للواجبات الاجتماعية والعائلية؟

●● أحاول فى رمضان أن أجمع أفراد العائلة فى منزلى، خاصة إنى أكون مشغولة طوال فى أيام السنة، وأحرص على القيام بالواجبات العائلية كزيارة مريض أو تقديم واجب عزاء، أما الزيارات الاجتماعية فلم يعد لدى وقت للقيام بها، بسبب مشاغلى الكثيرة.

● أخيرا أود ان أسألك عن معنى اسم فرخندة؟

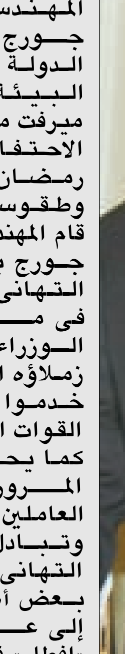
●● هذا الاسم من أصول تركية، وقد أطلق على منذ الميلاد باسم «فرحندة» بالحاء ومعناه فرح.. ولا أعرف حتى الآن من الذى وضع نقطة على حرف الحاء لتصبح «فرخندة»! ليصبح الاسم الدارج والمشهورة به.

■ صفية مصطفى أمين

## «تهانى».. الوزير ماجد جورج



■ د. ماجد چورچ وحرمه ميرفت ميلاد



يحرص المهندس ماجد جورج.. وزير الدولة لشئون البيئة وحرمه ميرفت ميلاد على الاحتفاء بشهر رمضان الكريم وطقوسه.. حيث قام المهندس ماجد جورج بتقديم التهانى لزملائه فى مجلس الوزراء وكذلك زملاؤه الذين خدموا معه فى القوات المسلحة.. كما يحرص على المرور على العاملين بالوزارة وتبادل معهم التهانى.. ويدعو بعض أصدقائه إلى عزومة «إفطار» فى أجواء أسرية رمضانية.




# نفيسة العلم التى أحبها المصريون

## أتمت حفظ القرآن فى عام وصامت الدهر كله إلا الأعياد

## فى رمضان كان قدومها إلى مصر.. وفيه كان رحيلها

## جعل الله على يديها شفاء المرضى والعجزة.. فسميت أم العواجز

**طلب النبى من والدها فى المنام أن يزوجها المؤتمن**

عشق روحانى يجمع بين المصريين والسيدة نفيسة

للسيدة نفيسة رضى الله عنها فى قلوب المصريين حب كبير، لذلك أطلقوا عليها "نفيسة المصريين"، وعندما عزمت على الرحيل من مصر إلى بلاد الحجاز شق ذلك على أهل مصر وسألوها الإقامة عندهم لحبهم لها، وعندما توفيت جاء زوجها إلى مصر وأراد حملها إلى المدينة ليدفنها بالبقيع، فاجتمع أهل مصر وذهبوا إلى أمير البلد واستجاروا به ليقنع زوجها بأن تدفن فى القاهرة، وكان لهم ما أرادوا.

وفى هذه السطور نبحر عبر التاريخ مع نفيسة العلم.. صاحبة الكرامات، منذ أن رأت عيناها النور، إلى أن توفاها الله فى مثل تلك الأيام المباركة من شهر رمضان الكريم.

### أهل البيت

ولدت السيدة نفيسة بمكة المكرمة فى يوم الأربعاء الحادى عشر من شهر ربيع الأول سنة خمس وأربعين ومائة من الهجرة النبوية، وقد فرحت أمها بمولدها، واستبشر بها أبوها.. والسيدة نفيسة من أهل بيت رسول الله صلى الله عليه وسلم.. فوالدها هو أبو محمد الحسن الأنور بن زيد الأبلج بن الحسن السبط ابن على ابن أبى طالب رضى الله عنهم أجمعين، لذا فقد نشأت نشأة نبوية، واصطحبها أبوها وقد بلغت الخامسة من عمرها إلى المدينة المنورة، وأخذ يلقنها أمور دينها ودنياها، وكانت تذهب إلى المسجد النبوى تسمع من شيوخه وتتلقى الحديث والفقه من علمائه، وأشهر من التحقت بمجالسهم كان الإمام مالك وقرأت كتاب "الموطأ"، وناقشت كل القضايا وبدأت تزداد معرفة.

### نفيسة.. وجميلة

كانت السيدة نفيسة تتمتع بحسن بارع وجمال رائع، علاوة على إقبالها على طلب العلم وما امتازت به من حميد الأخلاق والشمائل، لذلك فعندما بلغت كريمة الدارين سن الزواج تهافت على خطبتها الكثير من شباب أشراف قريش.

كان أبوها يأبى إجابة طلبهم ويردهم رداً جميلاً، إلى أن أتاه إسحاق المؤتمن بن جعفر الصادق رضى الله عنهما، وكانت دار الحسن قبالة دار جعفر الصادق، فخطبها من أبيها فلم يرد عليه جوابًا، فقام اسحق من عند الحسن وفى نفسه ما فيها، وذهب تواً إلى المسجد النبوى ودخل الحجرة الشريفة ووقف تجاه القبر فى خشوع وإجلال فقال: "يا رسول الله، إنى خطبت نفيسة بنت الحسن من أبيها فلم يرد علىّ جوابًا، وإنى لم أخطبها إلا لخيرها ودينها وعبادتها"، ثم انصرف وقد انشرح صدره واطمأنت نفسه.

وفى تلك الليلة رأى أبوها الحسن جده المصطفى -صلى الله عليه وسلم- فى المنام، وهو يقول له: "يا حسن.. زوّج نفيسة من إسحاق المؤتمن"، فما أفاق من نومه حتى بعث إلى إسحاق يستدعيه، وما لبث أن عقد له على ابنته.

### نوران

وبزواج إسحاق من السيدة نفيسة، اجتمع فى بيتها نوران.. نور الحسن والحسين سيدا شباب أهل الجنة، فالسيدة نفيسة جدها الإمام الحسن والسيد إسحاق جده الإمام الحسين، ويقول المقريزى فى خططه: "وتزوج بنفيسة رضى الله عنها إسحق بن جعفر المؤتمن، وكان من أهل الصلاح والخير والفضل والدين، روى عنه الحديث"، وكان بن كاسب إذا حدث عنه يقول: "حدثنى الثقة الرضا إسحاق بن جعفر".

فى بيت كريم ومن أسرة طهرها الله سبحانه وتعالى تطهيراً وأذهب عنها الرجس، فتحت السيدة كريمة الدارين عينيها، ووعت أذناها كتاب الله العظيم، ولا شك أن الجو الذى كان يحيطها شجعها على ذلك، ولعلها سمعت من أبيها تاريخ جديها الإمامين الحسن والحسين، وأمهما الزهراء وأبيهما أمير المؤمنين، وما اقتبسوا جميعًا من رسول الله من أنوار، وما أخذوا عنه من شتى الفضائل والكرامات.

ولعل والدها تنبأ لها بأن يكون لها شأن عظيم بين الصالحين والصالحات، فقد بدأت فى سن مبكرة تلاوة القرآن الكريم بمفردها، ثم عملت على حفظه حتى تم لها ذلك فى خلال سنة واحدة فقط، أما العبادات المفروضة فقد أثر عنها -رضى الله عنها- أنها كانت تؤدى الصلوات الخمس بانتظام مع والديها فى المسجد الحرام وهى فى السادسة من عمرها.

### نفيسة العلم

كذلك نشأت آية من آيات فى قوة الذاكرة، وكان طبيعيًا أن تتجه إلى كتاب الله الكريم، فأملت بتفسيره وتأويله، فاستجلت غوامضه وخاضت فى أعماق معانيه، وأخذت وهى تنمو جسمًا وعقلاً وروحًا تقوم الليل وتصوم النهار، وتمعن فى العبادة والدراسة، فاتجهت بكل روحها إلى دراسة حديث جدها، فروت منها عن أبيها وآل بيتها وعلماء عصرها، وأخذت بحظ وافر من الفقه والعلم، ومن هنا جاء اللقب الذى اشتهرت به "نفيسة العلم".

حجّت كريمة الدارين هى وزوجها إسحق المؤتمن، وزرات قبر خليل الرحمن عليه السلام ثلاثين مرة معظمها ماشية على قدميها اقتداء بجدها الإمام الحسن الذى كان يقول: "إنى أستحى من ربى أن ألقاه ولم أمش إلى بيته"، وقالت زينب بنت أخيها يحيى المتوج: "خدمت عمتى السيدة نفيسة أربعين سنة فما رأيتها نامت بليل، ولا أفطرت بنهار إلا العيدين وأيام التشريق"، وقالت أيضا: "كنت أجد عندها ما لا يخطر بخاطرى ولا أعلم من أين يؤتى به، فعجبت من ذلك، فقالت يا زينب.. من استقام مع الله تعالى كان الكون بيمينه وفى استطاعته".

### نفيسة المصريين

استقبل المصريون السيدة نفيسة عند قدومها فى شهر رمضان المبارك من عام ١٩٣ هجرية، استقبالاً حميمًا، والتفوا حولها وأحبوها، ولا زال حبهم قائمًا حتى بعد وفاتها، فهم لا يتركون مسجدها ساعة من ليل أو نهار، وقد بدأت قصتها مع المصريين فى يوم السبت الموافق ٢٦ رمضان ١٩٣ هجرية، عندما وصلت كريمة الدارين إلى مصر قبل أن يقدم إليها الإمام الشافعى رضى الله عنه بخمس سنين، وكان ذلك فى ولاية الحسن بن البحباح، والى مصر من قبل الرشيد. وفى العريش استقبل أهل مصر السيدة نفيسة رضى الله عنها أحسن استقبال، فقد أحبها المصريون قبل قدومها إليه، حيث سمع عن أنبائها بالمدينة بلد رسول الله عليه الصلاة والسلام، وتلقتها النساء والرجال بالهوادج مرحبين يهللون ويكبّرون، ولم يزالوا معها حتى دخلت مصر، فأنزلها عنده كبير التجار بمصر جمال الدين عبد الله الجصاص، وكان من أهل الصلاح والبر والتقوى، وأقامت عنده عدة شهور معززة مكرمة، يتوافد الناس عليها من كل صوب وحدب، من سائر مدن القطر، ومن الأقطار الأخرى، يتلمسون بركتها ويرجون دعاءها.

### المعجزة الكبيرة

ثم رجتها سيدة تدعى "أم هانئ"، أن تقيم بدارها، وكانت امرأة ورعة تقية صالحة، فقبلت السيدة نفيسة وانتقلت إليها، فلم ينقطع عنها الزوار، وانهال تدفق الناس، فقد كانوا يعودون جميعًا من عندها وقد استجاب الله دعاءها، وقضى لهم حاجاتهم وكشف كروبهم.

وقد كان يجاور "أم هانئ" رجل من اليهود يقال له "أبو السرايا أيوب بن صابر"، وله ابنة مقعدة، وفى يوم من الأيام توجهت بها أمها إلى السيدة نفيسة واستأذنتها فى بقائها فى حماها إلى أن تعود من حمامها، فتركتها فى ردهة الدار ومضت إلى الحمام، حتى إذا جاء وقت الصلاة -صلاة الظهر- نهضت السيدة نفيسة لوضوئها والبنت القعيدة ترقبها. وكان ماء الوضوء يجرى فى مجرى بالردهة إلى بئر تحت عتبة الدار، فألهم الله عز وجل البنت أن تزحف من مكان قعدتها وتصل إلى ذلك المجرى زاحفة، فأخذت فى تقليد السيدة فيما تفعل من غسل وجهها ويديها ورجليها، وما أن غسلت رجليها من ذلك الماء الذى يسيل فى المجرى من فضل وضوء السيدة حتى قامت واقفة وزال عنها العجز!

وعندما عاد أبوها وأمها وعرفا بالمعجزة، ذهبا إلى السيدة نفيسة يطلبان منها أن تشفع لهما بالتوبة، فما أن انتهت من دعائها حتى نطق أبو السرايا بالشهادتين، وسرى الخبر فى تلك الجهة فأسلم أهلها، وكانوا أكثر من سبعين بيتًا من اليهود.

### الحاكم يتدخل

وسرى الخبر فى مصر، فهرع إليها حشود من البشر يلتمسون عندها البركة والنفحات، وازدحمت بهم الدار، ففكرت السيدة الجليلة فى مغادرة مصر حيث تعود إلى مدينة الرسول صلى الله عليه وسلم، لتقضى بقية عمرها فى هدوء وعبادة، ولما علم أهل مصر بذلك شقّ عليهم أن تفارقهم، فالتمسوا منها العدول عن عزمها ورجوها البقاء بينهم، ولكنها أصرت على طلبها، فلجأوا إلى والى مصر السرى بن الحكم بن يوسف، فانتقل السرى إليها يستعطفها ويطلب إليها البقاء، فقالت: "إنى كنت اعتزمت المقام عندكم، غير أنى امرأة ضعيفة، وقد تكاثر الناس حولى وأكثروا من زيارتى فشغلونى عن أورادى وجمع زادى لمعادى، غير أن منزلى يضيق بهذا الجمع الكثيف والعدد الكثير، وقد زاد حنينى إلى روضة جدى المصطفى صلى الله عليه وسلم"، فقال لها السرى: "يا ابنة رسول الله.. إنى كفيل بإزالة ما تشكين منه، وسأمهد لك السبيل، وأهيئ لك ما فيه راحَتك ورضاك.. أما ضيق المنزل فإن لى داراً واسعة بدرب السباع، وأنى أشهد الله تعالى أنى قد وهبتها لك وأسألك أن تقبليها منى ولا تخجلينى بردها علىّ"، فقالت بعد سكوت طويل: "إنى قد قبلتها منك"، ثم قالت: "يا سرى.. كيف أصنع بهذه الجموع الكثيرة والوفود الغفيرة؟"، فقال: "تتفقين معهم على أن يكون للزوار فى كل جمعة يومان، وباقى الأسبوع تتفرغين لعبادتك وخدمة مولاك، فاجعلى يومى السبت والأربعاء للناس".

فقبلت منه ذلك وانتقلت إلى داره، وخصصت للزيارة يومى السبت والأربعاء من كل أسبوع.

### ماتت صائمة

وظلت السيدة نفيسة بمصر حتى كان يوم لقائها بربها الذى كانت تنتظره بشوق، ويقول العلامة الأجهورى إن السيدة نفيسة رضى الله عنها حفرت قبرها الشريف بيدها، أى أمرت ببنائه.

وقالت زينب بنت أخيها: "تألمت عمتى فى أول يوم من رجب، وكتبت إلى زوجها إسحاق المؤتمن كتابًا، وكان غائبًا بالمدينة، تطلب إليه المجيء إليها وموافاتها لإحساسها بدنو أجلها، ومازالت متوعكة إلى أن كان أول جمعة من شهر رمضان فزاد عليها الألم، وهى صائمة، فدخل عليها الأطباء، فأشاروا عليها بالإفطار لحفظ قوتها، ولكى تتغلب على مرضها وضعفها فقالت: "واعجباه.. إن لى ثلاثين سنة وأنا أسأل الله عز وجل أن يتوفانى وأنا صائمة.. أأفطر؟.. معاذ الله تعالى".

وماتت السيدة نفيسة فى العشر الأواسط من رمضان، فقدم زوجها من السفر فى نفس اليوم، وأصر على أن يحملها إلى المدينة ليدفنها هناك، ولكن أهل مصر توسلوا إليه أن يدفنها بالقبر الذى حفرته بنفسها فى مصر، فأبى بشدة.

فجمعوا له مالاً جزيلاً، وسألوه البقاء لكنه أصر على كلمته، فباتوا فى ألم عظيم وهو مقيم، وقد تركوا المال عنده، فلما أصبحوا جاءوا إليه فوجدوا منه ما لم يروه من قبل، فإنه أجابهم عن طيب خاطر إلى دفنها عندهم، ورد عليهم مالهم، فسألوه عن ذلك، فقال: "رأيت رسول الله صلى الله عليه وسلم فى المنام، وقال لى يا إسحاق.. رد على الناس أموالهم وادفنها عندهم"، ففرح القوم وأخذوا يكبّرون.

ولما توفيت اجتمع الناس من القرى والبلدان، وأوقدوا الشموع تلك الليلة، وسُمع البكاء عليها من كل دار بمصر، وعَظُمَ الأسف والحزن عليها، وصلى عليها بمشهد حافل، ودفنت بالمكان الذى حفرته بيدها.. فى مصر.

# سبحة رمضان.. «٣٣» حباية

فى كل ليلة مقمرة.. تقوم جدتى بوضع سبحتها «اليسر» على حافة شباك غرفتها العتيق فى بيتها الريفى.. وتتركها هكذا حتى بعد صلاة الفجر ثم تقوم بإسقاط بعض الماء النظيف عليها.. وبعد ذلك تسقيه لأحد أطفال العائلة المصابين بالبرد.. وصفة شعبية ورثتها عن أمها وجدته فى الأغلب.. وهكذا هى «السبحة» فى حياتنا رمز يذكرنا بالله وحمده. وتسبيحه.. وتكبيره..

● الغريب أنها ظهرت قبل ظهور الأديان السماوية حيث عرفها الفينيقيون والبوذيون والهندوكية والهنود.. وكانت تستخدم للمقايضة والتسلية والحساب.. ولكنها ظهرت أول ما ظهرت فى شكل حبات من الطين الجافة المثقوبة بواسطة الخيوط ويستخدمها بعض الطوائف المتشددة فى المسيحية واليهودية.. لكنها لم تعرف على عهد الرسول -صلى الله عليه وسلم- ويذكر المؤرخون أن أول من استعمل السبحة بمعناها لا شكلها هو الصحابى أبو الدرداء وكان يسبح ويذكر اسم الله بواسطة خيط فيه ألف عقدة كى لا يخطىء.

● ومع مرور الوقت بدأ التطور يعرف طريقها اليها حتى وصلت الى شكلها الحالى.. بل وكانت هناك متخصصة فى صناعة أنواع معينة منها فـ«البندقية» مثلا كانت مشهورة بمسابح الزجاج الملون.. وأوروبا الوسطى بمسابح الكهرمان الأسود والصين بمسابح العاج المنقوش ومصر بمسابح الخزف..

### حرفية صانع

يظل يعمل لساعات طويلة حتى يخرجها جميلة.. رائعة..

● يجلس على كرسى صغير وأمامه صندوق خشب صغير يسمى «تزجة» وأمامه عيدان طويلة تشبه العصى ثم تفصيلها من خامات مختلفة وألوان متباينة.. يقوم بتقطيعها الى مقاسات صغيرة أو كبيرة ثم يقوم بتثبيت حبات المسبحة على محور صغير يسميه أهل الكار «الزوانة» وبواسطة قوس يقوم بتحريك المحور بيده اليمنى وفى نفس الوقت يمسك الأزميل فى اليد اليسرى لخرط الحبة بالشكل المطلوب..

ثم يبدأ فى نحتها لتستدير تمهيدا لـ«الرندة» وهى مرحلة تنعيم الحبة.. أما المرحلة الأخيرة فهى لضم الحبات داخل الخيوط لتصبح فى النهاية سبحة رائعة..

● وهى تصنع فى الأغلب من مواد الكهرمان والعاج وتراب الكهرمان والبلاستيك والعود والصندل واليسر.. ونور الصباح وهو المادة الأكثر استعمالا فى السبح حيث يجعلها تبدو وكأنها مضيئة فى الليل.. أما البيع وحركته فهو مرتبط بمواسم الحج والعمرة وشهر رمضان كما لم تعد قاصرة على استخدامها فى العبادة بل امتد الأمر الى وضعها فى المنازل والمحلات كقطعة ديكور تضيف للمكان جمالا ورونقا.. ولأنها سلعة تباع وتشترى فإن زبائنها منهم الغنى والفقير ويجد كل منهم ما يرضيه فأسعارها تتراوح ما بين ٣ جنيهات للسبحة المصنوعة من خشب «الصندل» الى ٢٠ الف جنيه للسبحة المصنوعة من الكهرمان الشفاف وهى مادة نادرة!

● وفى الأيام العادية يعتمد باعة السبح على ما يبيعونه للسياح وإن كان السياح الأجانب يفضلون «اليسر» و«العطش» خاصة ألوانه الخضراء والبنية والبرتقالية أما العرب فيفضلون الكهرمان الحر..

### طقوس خاصة!

● عدد حبات السبحة ليس ثابتا على رقم معين.. وإن كان العدد التقليدى للحبات فى السبحة الواحدة هو ٣٣ حبة.. ويبدأ الرقم فى الزيادة الى ٤٥ حبة - ٦٦ حبة.. وأخيرا ٩٩ حبة.. ولكل منها استخدامها الخاص وكذلك دلالتها..

وهى أمور يعرفها جيدا المتصوفون وأهل الريف الحريصين على ممارسة طقوس وشعائر دينية متوارثة.. فالفقهاء يقومون بقراءة ما يسمى بـ«العتاقة» إذ يتلون على المسبحة سورة «الإخلاص» آلاف المرات عند وفاة شخص ما غفرانا لذنوبه.. كما يستعملها الفقهاء من كفيفى البصر حيث يجتمعون ويتلون على المسبحة «سبحان الله» مئات المرات ويختمونها بأسماء الله الحسنى. بعد ذلك يوزع أهل البيت «لقمة القاضى» على ضيوفهم.

● الطريف أن بعض الأطباء ينصحون المرضى المصابين بتوتر الأعصاب باستخدامها لتهدئة الأعصاب تدريجيا بدلا من استخدام المهدئات!

ويطلق على السبحة المكونة من ٣٣ حبة اسم «الثلث» وتستغرق صناعتها حوالى ساعة ونصف الساعة.. أما السبحة المكونة من ٩٩ حبة تفصل بينها حبتان كبيرتان تسميان «الإمام» وتنتهى بحبة كبيرة اسمها «المئذنة».




وفاء الغزالى

# الشيخ رفعت صوت الذهب

ربما لم ينعم الله عليه بنعمة البصر ولكنه انعم عليه بالبصيرة وعذوبة الصوت ليصبح واحدا من أعظم مقرئى القرآن فى الوطن العربى والعالم.. انه المقرىء الشيخ محمد رفعت رحمه الله.

فى يوم الخميس التاسع من مايو عام ١٨٨٢ ولد الشيخ رفعت بحى الدرب الاحمر وعمل والده ضابطا بقسم الخليفة ولكن نشأة الشيخ رفعت كانت بدرب الاغوات بشارع محمد على حيث انتقلت الاسرة الى هناك بعد ترقية الاب.

لم يولد الشيخ رفعت كفيفا ولكن وراء قصة فقده لبصره روايات عديدة فقال البعض انه فقد بصره وهو طفل رضيع بسبب الحسد وقيل ايضا انه فقد البصر فى احدى عينيه وهو فى السادسة بعد ان اصابه مرض غريب ولكن الاكيد انه فقد عينه الثانية على يد أحد معجبيه بعد ان فقأ عينه دون قصد اثناء تدافع المعجبين نحوه بعد قراءته سورة الكهف فى أحد مساجد الاسكندرية عام ١٩٣٦.

الشيخ رفعت رحمة الله عليه معجزة قرآنية حيث حفظ المصحف الشريف كاملا واجاد ترتيله وهو لم يتجاوز العاشرة من عمره وفى سن السادسة عشرة تم تعيينه قارئا لسورة الكهف يوم الجمعة بمسجد فاضل وظل هناك لاكثر من ربع قرن ولم تكن عذوبة صوت الشيخ رفعت مجرد موهبة فهو اول مقرىء يدرس علوم الموسيقى والمقامات ومقطوعات موتزارت وبيتهوفن مما منحه قدرة على تلوين التلاوة بشكل عذب لم يسبقه إليه أحد حتى لقبوه بقيثارة السماء.

ولان الفرصة لا تأتى إلا لمن يستحق استمع اليه الامير محمد على فى احد المآتم بالمصادفة واعجب بصوته وطلب منه ان يفتتح بتلاوته الاذاعة المصرية وكان يوم الخميس الواحد والثلاثين من مايو عام ١٩٣١ يوما تاريخيا فى حياة مصر وحياة الشيخ رفعت

مصطفى حمدى

عندما افتتح الاذاعة المصرية بتلاوة الاية الكريمة «إنا فتحنا لك فتحا مبينا» من سورة الفتح وقدمه وقتها محمد سعيد لطفى باشا مدير الاذاعة.. بعدها ذاع صيت الشيخ رفعت لتطلبه هيئة الاذاعة البريطانية «بى بى سى» ليسجل القرآن لها بصوته.

### المهراجا وعبدالوهاب

كان الشيخ رفعت يرفض التكسب عن طريق القرآن فعندما دعاه المهراجا حيدر آباد للسفر إليه بالهند وتلاوة القرآن فى الحفلات هناك مقابل ١٥ الف جنيه حتى بعد ان ضاعفوا المبلغ الى خمسين الف جنيه واستعانوا بصديقه الموسيقار محمد عبدالوهاب ليقنعه.

وقد كانت صداقته بعبدالوهاب قوية حيث كان موسيقار الاجيال يصف صوت رفعت بالصوت الملائكى القادم من السماء وكان حريصا على قضاء اغلب سهراته فى منزل الشيخ بالسيدة زينب والتى كانت تضم نجوم الفن والسياسة والدين.

وللشيخ رفعت طقوس قبل التلاوة وأهمها تدريب الصوت خاصة قبل ذهابه للاذاعة ففى كل صباح كان يمسح حلقه بريشة اشبه بعمل مس للحلق ثم يظل فى حجرته لمدة تزيد عن النصف ساعة يختبر صوته وكان يفسر ذلك قائلا:

اختبر صوتى لاعرف مدى قدرتى للوصول لمقام موسيقى معين وكذا أدرب صوتى على النغمات العالية.

توفى الشيخ رفعت عن عمر يناهز الستين عاما تاركا لابنائه منزلا صغيرا بالمنيرة تم ايجار طابقين منه واربعة اشرطة مسجلا عليها بعض السور بصوته واسطوانات لموسيقى متزارت وبيتهوفن وشوبان.

■■ قطعة نحاس ذهبية ويد موهوبة لقاء اشبه بلقاء السحاب بين أم كلثوم وعبدالوهاب والنتيجة فانوس مصرى أصيل يحمل رائحة التاريخ والفن والحضارة. انهم فنانون بحكم المهنة ومحاربون ضد غزو الصين بحكم الواقع الذى تعيشه صناعة الفوانيس فى مصر والتفاصيل فى السطور التالية ■■



# الفانوس البلدى يكسب

«الفانوس فى الأصل مصرى».. هذا ما أكدته جميع القصص والروايات وأيا كان اصله وقصته، يظل رمزا خاصا بشهر رمضان فى المحروسة، انتقل من جيل الى جيل، كما انتقلت فكرته الى اغلب الدول العربية.. بالرغم من انه ماركة مصرية مسجلة.. لا يبرع فى تصنيعه إلا المصريون.

ولكن الفانوس المصرى يقف الان اعزل فى مواجهة الفوانيس الصينى المسلحة بالعديد من الادوات ومع ذلك نجحت المقاومة وبدأ الفانوس المصرى هذا العام يستعيد مكانته.

صناع الفوانيس واجهوا فى السنوات القليلة الماضية حربا شرسة من مصدر لم يكن متوقعا من الشرق وتحديدا الصين حيث امتلأت الاسواق فى المناطق الشعبية مثل الازهر والحسين بفوانيس صينية الصنع رخيصة الثمن مصنوعة من البلاستيك. نجحت فى اجتذاب عدد ليس بالقليل من الاسر المصرية ليتحول صناع الفانوس المصرى الى محاربين منزوعى السلاح فى مواجهة غزو صينى شرس يعتمد على كون مصر ـ كما يقول الحاج يوسف النتشانى ـ اكبر بلد يستورد فوانيس رمضان من الصين باجمالى ٣٥ مليون دولار سنويا من خلال اربعة مصانع صينية معظمها فى قرية شانتو ويتعامل معها ٧ شركات مصرية، حيث تستورد ١١ مليون فانوس رمضانى كل عام وتحدد للمصانع شكل الفانوس والمواصفات ونغمة الصوت والاغانى وهذه الفوانيس. كما يقول الحاج يوسف يتم تصنيعه اساسا من القمامة التى تستوردها الصين من مصر وتقدر بحوالى ٣ مليارات جنيه سنويا وتعيد تصنيعها فى منتجات كثيرة منها الفوانيس.. وعلق الاسطى اشرف الشهير بـ«النجفة» وهو احد صناع فانوس رمضان «الصاج» بمنطقة الازهر على الفانوس الصينى قائلا: ياعم فانوس ايه بس.. ده مسمهوش فانوس.. ده عبارة عن لعبة اطفال بيلعبوا بيها شوية وبعدين يرموها.. وعلى فكرة ده مبيتلعبش بيه فى رمضان بس ده طول السنة موجود فى السوق وعن الفانوس المصرى قال الاسطى اشرف.. اما الفانوس النحاس والصاج فمازال متواجدا فى شوارع مصر كلها. مؤكدا ان الشعب المصرى مهما كانت المغريات ـ قاصدا الفوانيس الصينى ـ ممتعة ومسلية، فإن الفانوس الصاج هو الفائز دائما.

وعن أسعار الفانوس «الصاج» يقول الاسطى اشرف : تتراوح اسعار الفانوس البلدى «الصاج» ما بين ٥٠ جنيها وصولا الى ٢٠٠٠ جنيه وذلك على حسب الحجم مشيرا الى ان جميع الفوانيس تصنع من خامات محلية اهمها الزجاج الملون ويؤكد الاسطى اشرف ان صناعة الفانوس «الصاج» مازالت فى تقدم واستمرار، موضحا ان العمالة فى هذه المهنة فى تزايد كبير من مختلف الاعمار وخاصة الشباب الذين لم يحصلوا على قدر كبير من التعليم أو الامين. ويقول عم عبده صانع فوانيس مصرى منذ ٤٠ عاما ان المنتج الصينى تزايدت شعبيته ولكنه فخور بورشته التى مازالت تصنع فوانيس حقيقية مشيرا الى فانوس يحمله بيده من انتاج ورشته وهو يقول: هو ده المنتج الاصلى مش الصينى.

■ أحمد حمدى

## بيزنس رمضان..

# حسنات فى السماء ومكاسب على الأرض

فى شهر رمضان الكل كسبان.. يفتح الله نوافذ الرزق على عبيده سواء بالحسنات للباحثين عن رضاه أو بالمكاسب للطامعين فى رزقه.

أوكازيون ربانى تشهده مدن المحروسة طوال ثلاثين يوما حيث تنتعش التجارة بالطاعة والصيام والصلاة وقراءة القرآن وعلى المقابل تزدهر تجارة الفوانيس والسبح وسجاجيد الصلاة والمأكولات وايضا «الخيمة الرمضانية».

يقف طفل صغير أمام بائع الفوانيس.. تنتقل عيناه بين الاشكال المختلفة للفوانيس بألوانها الزاهية وقبل ان يلتقط الأب فانوسا من بين الارفف تشير أصابع الطفل لدمية صغيرة تبدو ملامحها للاعب كرة قدم يرتدى فانلة حمراء «بابا انا عايز ده». انتبه أبوتريكة هو نجم فوانيس رمضان هذا العام وبالطبع الفكرة قادمة من عقول صينية ترصد نبض الشارع المصرى واهتماماته لتجنى من ورائها الملايين.

قبل ان يأخذ الفانوس شكل المفتش كرومبو وأبوتريكة وحسن شحاتة وغيرهم من الاشكال المبتكرة للفانوس الصينى الذى نستورده بكميات كبيرة كل عام كان الفانوس يصنع فى مصر على ايدى أمهر الحرفيين بأشكال فنية بديعة تحفظ أصلة العربى فعادة شراء الفانوس يرتبط بالشهر الكريم منذ وقت طويل ولا توجد اسرة مصرية يخلو بيتها من الفانوس.. لذا يكون الاقبال عليه كبيرا جدا فى شهر رمضان، وتكون تجارته رائجة بلا شك وغير قابلة للخسارة.

تفننت المصانع الصينية اشكالا متنوعة من الفوانيس تحمل شكل شخصيات شهيرة فى المجتمع يحبها الاطفال وتغنى بأغنيات لم نعهدها، فاصبح المستوردون يقبلون عليه لضمان رواجه خاصة مع ثمنه الرخيص، فالفانوس المصرى تبدا اسعاره من ١٠ جنيهات وحتى ٢٠٠٠ جنيه بينما يباع الصينى بجنيهات قليلة تبدأ من ٢٥ جنيها ولهذا اكتسح السوق واحتل المرتبة الاولى بين الفوانيس.

### تجارة مع الله

صغار التجار والباعة الجائلون لهم نصيب ايضا فى بيزنس رمضان، ففى هذا الشهر يقبل الناس على شراء المنتجات الدينية المختلفة مثل سجاجيد الصلاة وعباءات الصلاة «اسدال» والكتب الدينية والأذكار والسبح، وتباع بالقرب من المساجد سواء الصغيرة أو الكبيرة حيث المصلون الذين يحرصون على صلاة التراويح والتهجد ورغم اثمانها الرخيصة إلا ان هذه المنتجات تحقق ربحا لبائعيها لاتحققه على مدار العام كما ان بعضهم يعتبر تلك التجارة استثمارا مع الله فى ان تكسب قوتك من دعوة الناس إلى ذكر المولى عز وجل.

عدسة أخبار اليوم : عماد عبد الحميد

### خشاف الفقراء

البلح والمكسرات وقمر الدين والقرصيا والتين المجفف تجارة غير رائجة طوال العام، وتزدهر فقط بحكم العادة فى شهر رمضان، وأغلب هذه المنتجات يتم استيرادها من قبل اصحاب محلات العطارة من الخارج من اسواق تركيا وايران والهند وسوريا وسيريلانكا، وبلغت قيمة ما تم استيراده هذا العام من الياميش ١٠٠ مليون دولار، وهو أقل من الاعوام السابقة بسبب الازمة المالية.

البلح هو «خشاف الفقراء» كما يسميه بائعو الياميش حيث تقبل عليه الاسر متوسطة الحال وبالاضافة إلى الزبيب وجوز الهند والسودانى وقمر الدين، لان اثمانها تكون فى متناول الايدى وليست غالية السعر بالمقارنة مع باقى انواع المكسرات.

### استثمار الخيمة

الخيمة أصبحت مشروعا استثماريا ناجحا فى رمضان بالنسبة لرجال الاعمال وكذلك الشركات والمحلات الكبرى التى تضع عليها علامتها التجارية وتعتبر دعاية جيدة لها، فلم تعد مجرد مكان تجتمع فيه العائلات للاستمتاع بجو رمضان، والاستماع للتواشيح الدينية.

فالخيمة بطرازها العربى الجميل تجتذب السياح الاجانب والعرب وتستوعب عددا كبيرا من الافراد يصل إلى ٤٠ شخصا، وتستضيف الخيمة رجال الدين والوعاظ إلى جانب بعض الفنانين المشاهير لغناء المواويل والاغانى الشعبية والتواشيح الدينية وتشتهر كل خيمة بمطرب معين، إلى جانب ذلك يوجد بالخيمة قسم يضم اجنحة صغيرة مخصصة لبيع المنتجات المختلفة من إكسسوارات خان الخليلى والعطور والتحف الشرقية والعباءات ومنتجات «الهاند ميد».

■ أميرة شوقى

# البلح يقوى المناعة ويشفى الأمراض

التمر أبو الفواكه والغذاء.. هو ما اكده خبراء التغذية خاصة خلال شهر رمضان.. فهو «منجم غنى» أى غذاء كامل لا ينقصه أى عنصر غذائى ويتكون من الماء والسكريات والالياف والاحماض الامينية والاحماض الدهنية والاملاح والمعادن والعديد من الفيتامينات.. ويمد الجسم بما يزيد على ٣ آلاف سعر حرارى.. فإذا تناول الفرد ١٥ تمرة يوميا فانها جسمه بكامل احتياجاته من الماغنسيوم والنحاس والكبريت ونصف احتياجاته من الحديد وربع احتياجاته من الكالسيوم والبوتاسيوم..

يؤكد د. عبدالباسط محمد - استاذ بالمركز القومى للبحوث- على الاهمية الصحية للتمر فى المساعدة على خفض نسبة الكوليسترول بالدم والوقاية من تصلب الشرايين لاحتوائه على مادة «البكتين» ومنع الاصابة بسرطان الامعاء الغليظة والوقاية من مرض البواسير وتقليل تشكيل الحصوات بالمرارة وتسهيل مراحل الحمل والولادة.. وله فضل فى منع تسوس الاسنان لما يحتويه من مادة الفلور والوقاية من السموم لاحتوائه على الصوديوم والبوتاسيوم.



### فوائده كثيرة

وخلال دراسة اعدها مركز تكنولوجيا الصناعات الغذائية.. اشار د. أحمد خورشيد -استاذ الصناعات الغذائية بالمركز- الى ان متوسط الانتاج العربى السنوى من التمور يبلغ حوالى ٣٦٩٢ ألف طن أى يمثل حوالى ٦٩,٣٪ من الانتاج العالمى للتمور.. ورغم هذا الانتاج الضخم إلا أن استغلال النوى قليل جدا على الرغم من انه يمثل ٢٥٪ من وزن الثمرة.. وهو عالى القيمة لاحتوائه على العديد من العناصر الفعالة وهى مقو عام ومطهر وملين ويستخدم لعلاج السيلان ولامراض العيون وحالات الربو، كما انها قابضة لاوعية الرحم بعد الولادة، وملينة للاغشية المخاطية، ومشهية، ومقوية للجنس، وتعمل على تجديد الدم، وخافضة للحرارة وتسهم فى علاج بعض الامراض الجلدية، كما انها واق من السرطان ويستخدم النوى ايضا فى صناعة الخبز البلدى حيث يضاف مطحونه الى الردة والقمح. ويستخدم ايضا فى صناعة الكحل وذلك بحرق النواة وسحقها.. ونظرا لاحتوائه على مواد دهنية بنسبة ٨,٥٪ الى ١٠,٥٪ فهذا يؤهله للدخول فى صناعة الصابون الطبى المتميز بمعالجة بسيطة كيميائية واضافة بعض القلويات ومبيدات الجراثيم والفطر.. ويمكن ايضا استخدامه كعلاج للنقرس لاحتوائه على نسبة عالية من المواد القلوية وهو ما توصل اليه معهد البحوث الطبية.. ويمكن تحويله الى قهوة وهى ملائمة لمرضى القلب لانخفاض محتواها من الكافيين.. وقد كان القدماء المصريون يستعملونه فى تنظيف وتطهير جثث الموتى.

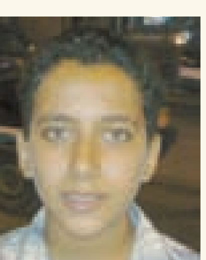
واضاف عبداللطيف حسان - خبير اعشاب- ان نوى التمر نستعمله فى علاج حصى الكلى لمن يعانون منها، ولديهم مشاكل فى المعدة لا يستطيعون ان يتناولوا أى ادوية حادة وللفائدة بشكل عام يؤخذ ٢٠٠ جرام من النوى ويحمص جيدا ثم يكسر تكسيرا «ليس طحن» ثم ينقع فى ٣ لترات ماء لمدة ٢٤ ساعة ويشرب منه معدل فنجان شاى صغير ثلاث مرات يوميا.

■ شيماء قنديل

# فل وياسمين.. مسك وعنبر

# من يد عبد الرحيم

عبدالرحيم خالد طفل بعقلية رجل أعمال.. يسعى فى ليالى رمضان أن يكسب لقمة عيشه.. ويبيع فواحات وبخورا لقائدى السيارات خلال أجازة الصيف.. مقر عمله شارع جامعة الدول العربية. عبدالرحيم متفوق فى دراسته، وجاء ترتيبه الثانى بين طلاب مدرسته فى الصف الاول الاعدادى، وينتمى لعائلة ميسورة الحال «ساكنة تمليك» والده حاصل على بكالوريوس فنون جميلة، ولكنه لم ينتظر الوظيفة وقرر العمل على التاكسى الخاص به، والدته ربة منزل وهو الابن الثالث لوالده من بين ٤ أبناء. عبدالرحيم بدأ مشوار العمل مبكرا وهو فى الصف السادس الابتدائى عندما قرر ألا تقتصر اجازته الصيفية على اللعب، فكانت البداية مع بيع «عناقيد الفل» فى شارع ناهيا ببولاق الدكرور، وفى الاجازة التالية انتقل لشارع جامعة الدول العربية وقرر توسيع نشاطه من الفل الى الفواحات والبخور، برائحة المسك والعنبر والعود واليسمين ويحكى عبدالرحيم انه يقوم بشراء بضاعته من أحد تجار الجملة بحوالى ١٥٠ جنيها ويقوم ببيعها خلال ٣ أيام ويتراوح مكسبه منها بين ٥٠ إلى ٧٥ جنيها. وعن المواقف التى واجهته فى عمله يقول انه عندما بدأ فى بيع الفواحات قامت احدى الفتيات والتى تبيع نفس البضاعة بالتعدى عليه بالضرب وتهديده للابتعاد عن الشارع التى تعمل فيه فابتكر حيلة للهروب منها حيث كان يتظاهر ببيع الفل ويخفى الفواحات حتى لا تراه وهو يبيعها.. الى ان استطاع مواجهتها وبدأ العمل بحرية ودون خوف.. عبدالرحيم قرر العمل فى رمضان لانه لا يحب «قعدة البيت» كما وجد فيها فرصة للاعتماد على نفسه وتدبير مصاريف تعليمه من شراء الكتب والادوات الدراسية.. عبدالرحيم نفسه يطلع وكيل نيابة أو مهندس بترول، وقال: «نفسى اطلع أبويا وأمى الحج».



■ عبد الرحيم خالد

■ محمد سعيد

# ملكة على عرش الفوازير.. وحشتينا ياشريهان



شفت الفوازير؟ سؤال قد يصادفك هذه الأيام بعد ان عادت فوازير رمضان إلى الحياة ولكن بصناعة لبنانية ماركة ميريام فارس .. وبين فوازير زمان وفوازير ميريام حكاية طويلة قد لا تنتهى.. حكاية عنوانها من كلمة واحدة (شريهان).

أجيال نشأت وتربت على فوازير نيللى وسمير غانم ولكن تبقى شريهان تلك العصفورة المحلقة فى سماء الاستعراض أسطورة لا تنتهى منذ أن انطلقت بأول أعمالها فى هذا المجال عام ١٩٨٥ بفوازير ألف ليلة وليلة التى كانت بمثابة انطلاقة جديدة فى عالم الفوازير لتجعلنا نتذكرها كل رمضان بباقة حب بعد ان رسمت البسمة على شفاهنا لسنوات وسنوات.

حياة شريهان فى حد ذاتها تبدو كدراما عنوانها رحلة الشهد والدموع فبين الاثنين عاشت شريهان حياة مختلفة عن أى بنت منذ ان ولدت من رحم المشاكل الأسرية وهى فى مهد طفولتها مرورا بحادث رحيل شقيقها الأكبر الفنان عمر خورشيد فى مشهد مأساوى ووصولا إلى الحادث الغامض الذى تعرضت له لتظل طريحة الفراش لأكثر من عام وهى فى قمة تألقها الفنى وحتى عندما عادت بإصرار للتألق وتذوقت الحب والاستقرار والأمومة جاء المرض اللعين ليجبرها على الاستئذان فى الانصراف عن الأضواء والنجومية.

**رحلة النجومية**

لمعت شهرة شريهان وهى فى سن المراهقة ومن قبلها اكتشفها الراحل عبدالحليم حافظ صديق الفنان الراحل عمر خورشيد ليقول حليم عنها انها الطفلة المعجزة ولم تمر سنوات طويلة حتى انطلقت شريهان كمعجزة فى عالم الفن عام ١٩٧٨ فى فيلم «قطة على نار» وهى لم تتعد عامها الرابع عشر لتهدى بعدها إلى السينما ما يقرب من ٢٥ فيلما فى أقل من عشرين عاما أشهرها العذراء والشعر الأبيض ودرب اللبانة وريا وسكينة والطوق والأسورة وعرق البلح مع المخرج الراحل رضوان الكاشف وكريستال وجبر الخواطر وميت فل وسوق النساء وخللى بالك من عقلك مع الزعيم عادل امام وغيرها من الأفلام التى شكلت تيارا سينمائيا جديدا لمخرجى جيل الثمانينيات مثل محمد خان وعاطف الطيب وغيرهما. لم تقتصر نجاحات شيرى على السينما فقط بل كانت بصمتها مختلفة فى المسرح الذى عرفته على يدى العملاق الراحل فؤاد المهندس الذى قدمها لأول مرة فى مسرحية «سك على بناتك» قبل ان يقدما معا المسرحية الاستعراضية «علشان خاطر عيونك» وبعدها قدمت مسرحية «المهزوز» مع محمد صبحى ثم اختتمت مشوارها المسرحى مع الملك فريد شوقى فى مسرحية «شارع محمد على».

**أسطورة الفوازير**

بين شريهان والاستعراض قصة حب من طرفين هى منحت هذا الفن كل ما تملك من حب وجهد بينما جعلها هذا الفن نجمة فوق العادة فبالاضافة إلى موهبتها الكبيرة كممثلة ومؤدية للأغانى كانت شريهان الطرف الثانى فى معادلة الفوازير بعد نيللى لتدخل شريهان هذا العالم من أوسع أبوابه على يدى الراحل فهمى عبدالحميد عندما قدمت فوازير «ألف ليلة وليلة» لثلاثة أعوام متتالية من ١٩٨٥ وحتى ١٩٨٧ ثم قدمت بعد ذلك فوازير شريهان «حول العالم» وفوازير «الأمثال» وفى منتصف التسعينيات فوازير «حاجات ومحتاجات» التى شهدت مشاركة الوجوه الكوميدية الشابة الواعدة فى هذا الوقت «هنيدى وأشرف عبدالباقى وعلاء مرسى وعلاء ولى الدين».

نجومية شريهان على الشاشة الصغيرة لم تقتصر على الفوازير فقط بل قدمت ما يقرب من ١٤ مسلسلا أشهرها «رحمة والجلاد والحب وبطل الدورى ودعونى أعيش والليل والقمر ودمى ودموعى وابتساماتى ونار ودخان» ورغم كل ذلك لم تعترف شريهان بموهبتها وظلت ترى انها بالصدفة فمن بين تصريحاتها الشهيرة قالت: لا أدعى ان الموهبة تتدفق فى دمى ولم أعشق الفن مثل بعض الفنانات ولكن كل ما فى الأمر اننى كنت طفلة ذكية تعلقت بشقيقها الفنان عمر خورشيد ومن خلال معارفه وأصدقائه دخلت الوسط الفنى وفوجئت بأننى نجمة مشهورة.

تصريح يكشف عن امرأة لم تتعلق بحبال النجومية وكأنها كانت تعرف بأن الحياة تحت الأضواء تمضى كقطار سريع يبحث عن محطة النهاية ولكن رحلة شريهان فى قلوبنا لم تنته وسنظل نتذكرها كل عام مع صوت أذان المغرب ومدفع الأفطار بابتسامة صافية ودعوة صادقة بالشفاء ووحشتينا ياشريهان.

■ مصطفى حمدى

# نسكافيه ميرفت أمين

لأول مرة منذ سنوات تغيب الفنانة الكبيرة ميرفت أمين عن شاشة التليفزيون فى رمضان.. فقد اعتادت أن تقدم مسلسلا على الأقل كل عام.. غير أنها فضلت ميكرفون نجوم اف ام فى الإذاعة هذا العام.. لتقدم مسلسل «بابا زعيم عصابة» مع الفنان الكبير محمود عبدالعزيز.

تقول ميرفت أمين: سأبتعد عن التوتر لأول مرة.. لأننى أعيش حالة من القلق لا تفارقنى مع عرض عمل جديد لى وأظل انتظر عرضه بشغف ثم يطاردنى الانتظار لأسمع رأى الأصدقاء والنقاد والجمهور فأبدأ فى الاطمئنان.. لكن هذا العام سأجلس فى مقاعد المتفرجين وأتابع أعمال زملائى الفنانين وهى كثيرة وواضح أننا سنشاهد أعمالا قوية.. وقد عرضت علىّ أعمال عديدة لكننى لم أتحمس لها.. وفضلت الغياب عن التواجد بعمل لا أشعر بالرضا عنه.

وحول دعوات ولائم الافطار والسحور التى تقيمها أو تدعى إليها تقول النجمة ميرفت أمين: أنا لا عازم ولا معزوم فى رمضان وخاصة على الافطار فأنا لا أقبل دعوات ولا ادعى أحد للافطار معى.. لسبب بسيط اننى لا أتناول افطارا بالمعنى المعروف لدى كل الناس واكتفى بـ«كوب نسكافيه» فقط بعد آذان المغرب، وقد أتناول شيئا خفيفا بعد ذلك.. ومن غير اللائق ان ادعى إلى افطار ثم أتناول النسكافيه فقط لهذا لا ألبى أى دعوات للافطار إلا فى حدود ضيقة جدا مع ابنتى منة الله وزوجها الفنان شريف رمزى.. أما دعوات السحور فقط أستطيع تلبية بعضها لكننى أفضل مشاهدة البرامج والمسلسلات وهى كثيرة جداً وأعرف ان بعضها يتعرض لظلم كبير بسبب زحام الشاشة لكنه موسم الفن والإبداع.. وكل سنة وأنتم طيبون.

■ انتصار دردير

# غادة عبدالرازق: أنا طباخة شاطرة وأجيد صنع الأصناف التى تعشقها ابنتى روتانا



يحتل شهر رمضان مكانة خاصة فى قلب النجمة غادة عبدالرازق فهو سبب شهرتها وأيضا نجوميتها فقد كتبت شهادة ميلادها الحقيقية عندما شاركت فى بطولة مسلسل «عائلة الحاج متولى» وبعدها بـ٩ سنوات أصبحت بطلة لمسلسل رمضانى هذا العام وهو «زهرة وأزواجها الخمسة» لذلك فهى تعتبر رمضان وش السعد عليها. تقول غادة عبدالرازق: مكانة شهر رمضان فى قلبى منذ ان كنت طفلة صغيرة وارتبطت بفانوس رمضان وله ذكريات كثيرة بداخلى، كما ان رمضان يكون فرصة بالنسبة لى للقاء أسرتى جميعا على مائدة الافطار فأنا وشقيقاتى وأهلى عموما نحرص على أن يكون هناك أكثر من يوم فى الأسبوع نتناول فيه الافطار أو السحور معا، وكذلك توجد أيام فى رمضان ألبى فيها دعوات الصديقات والأصدقاء لتناول الافطار أو السحور. وأضافت غادة: انتظر قدوم شهر رمضان بفارغ الصبر حتى أستطيع الحصول على اجازة ولو بسيطة لأقضيها مع أسرتى، وأتفرغ للعبادات والطقوس الرمضانية الروحانية الجميلة، والحمد لله هذا العام انتهيت من تصوير مسلسلى «زهرة وأزواجها الخمسة» قبل رمضان لذلك سأتفرغ للعبادة ومتابعة المسلسلات الرمضانية. وأشارت غادة إلى انها فى رمضان تتاح لها الفرصة لدخول المطبخ لإعداد الأصناف التى تعشقها وتقول: أنا طباخة شاطرة، وبالرغم من اننى خلال السنوات الأخيرة أصبحت أشرف فقط على اعداد الطعام، لأن عندى طباخة، وكذلك أشرف فقط على تنظيم وترتيب بيتى، لأن عندى من يقومون بوضع كل شىء فى المكان الذى أريده بالضبط، إلا اننى أنتهز فرصة رمضان، ووجودى فيما يشبه الاجازة من أجل ان أدخل المطبخ، وأقوم بإعداد الأصناف التى تعشقها ابنتى «روتانا» من يدى.

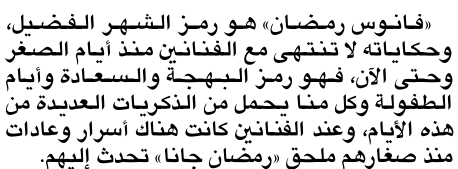
■ محمد قناوى

# فوانيس الفن



■ لبلبة

■ خالد زكى



■ دنيا عبد العزيز

«فانوس رمضان» هو رمز الشهر الفضيل، وحكاياته لا تنتهى مع الفنانين منذ أيام الصغر وحتى الآن، فهو رمز البهجة والسعادة وأيام الطفولة وكل منا يحمل من الذكريات العديدة من هذه الأيام، وعند الفنانين كانت هناك أسرار وعادات منذ صغارهم ملحق «رمضان جانا» تحدث إليهم.

فقالت الفنانة لبلبة: كنت أهرب من منزلى لعمل الزينات المختلفة للشارع الذى نقيم فيه ونعلقها ومعها فانوس رمضان وننتظر اعلان الرؤية لنضىء الفوانيس والذى نلتقط معه الصور جميعا قبل تعليقه، واعتدت شراء الفوانيس مع مجموعة من أصدقائى وخاصة فانوس الشمعة، الذى كان يعيش من العام للعام الذى يليه ومع ذلك كنا ننتظر الجديد منه.. وتمنيت بأن يعود مرة أخرى زمن فانوس الشمعة.

أما خالد زكى فقال: لا يمر عام إلا واشتريت الفانوس لأولادى أو لنفسى «فى سرك» بفرح لما بنور الفانوس وأضعه فى كل مكان فى المنزل فاحساس رمضان والصيام والروحانيات لا يبتعد عنها الفانوس «فرمضان يعنى فانوس».

مضيفا: ان فانوس زمان اختلف عن الوقت الحالى، فقد كان عبارة عن زجاج وصفيح وشمعة تضىء بداخله وعلى الرغم من ذلك انه فن يحترم فجميع دول العالم لم يكن لديها فن صناعة الفانوس إلا فى مصر.. ومهما انتشرت الفوانيس التكنولوجية والفوانيس الصينية إلا ان الفانوس المصرى يظل يحتفظ برونقه ومازلت احتفظ بفانوسى عندما كنت فى سن صغيرة وأضىء له الشمعة فى أول يوم من شهر رمضان لكل عام.

ولم تنس الفنانة الشابة دنيا عبدالعزيز أول يوم اهدى لها والدها الفانوس حيث قالت كانت أجمل هدية وكان بالنسبة لى أجمل من اللعب التى كانت تملأ غرفتى ولم أستطع أن استغنى عنه حتى الآن، وقبل رمضان بعدة أيام أتجول على المحلات المختلفة لأرى ما الجديد فى سوق الفوانيس ومن الممكن أن اشترى أكثر من فانوس. خاصة لبعض الأطفال التى أعرفها من أبناء أصدقائى، فكم السعادة التى أراها فى أعينهم تمنحنى فرصة العودة لأيام الطفولة.

وتتذكر دنيا عبدالعزيز يوما فى شهر رمضان أثناء الطفولة وهى تلعب مع أصدقائها وانكسر فانوسها الخاص وظلت تبكى، واعتقدت والدتها انها تشاجرت مع احد أصدقائها أو أصابها مكروه وعندما علمت بقصة الفانوس اشترت لها فانوسين وقالت انها تحتفظ بهما حتى الآن.

■ شيماء بكر

# سهرات مجانية فى المراكز الثقافية

إذا لم تكن من مدمنى مشاهدة التليفزيون.. أو إذا كنت قد ضقت بسيطرته على حياتك وتحكمه فى وقتك.. وقررت أن تتحرر منه.. فأنت مدعو لحضور سهرات فنية وثقافية ومجانية أيضاً حيث أعدت قطاعات وزارة الثقافة عدة برامج مميزة للاحتفال بالشهر الكريم فيقدم صندوق التنمية الثقافية برئاسة المهندس محمد أبو سعده عروضاً غنائية وموسيقية وفرقاً للابتهالات الدينية والغناء الشعبى والبدوى فى مراكز الإبداع التابعة له بالقاهرة والاسكندرية ومنها مركز طلعت حرب الثقافى وقصر الأمير طاز ومركز الخزف بالفسطاط.. كما يشارك كبار المطربين والمنشدين فى هذه الحفلات التى تتضمن أيضاً عروضاً لمسرح العرائس والأراجوز وخيال الظل إلى جانب بعض الورش الفنية للأطفال.

# شهر الصيام وش السعد على وفاء عامر



تحرص الفنانة وفاء عامر على قضاء شهر رمضان بين الأهل والأسرة والأحباب خاصة أنها تحمل داخلها العديد من الذكريات فى وجدانها مع شهر رمضان ومنذ طفولتها التى عاشتها فى كوم حمادة بمحافظة البحيرة.. وعاشت العادات والتقاليد التى ترتبط بهذا الشهر ابتداء من الاستعداد له وشراء الفوانيس والياميش والأغانى الرمضانية للأطفال والخروج بالفوانيس بعد انطلاق المدفع والافطار .

وعن ذكريات رمضان فى حياة وفاء عامر بعد دخولها عالم الفن: تقول وفاء نفس العادات ولكن الأسرة الصغيرة تحولت إلى أسرة كبيرة وزاد المعارف والأصدقاء وتوسعت موائد العزومات الرمضانية ودعوات السحور وتبادل الزيارات والهدايا الرمضانية الشهيرة وعلى رأسها الفوانيس والحلويات الرمضانية الكنافة والقطايف.

وتضيف وفاء ان من مظاهر رمضان التى تسعدها ويحب الكثيرين مشاهدة طريقة صنعها الكنافة الشعر والعادية وطريقة لفها يدويا من صانعها قبل اختراع الماكينات الآلية لعمل الكنافة أو القطايف.. وكل واحدة تتفنن وتتباهى فى أن يكون لها صنف رمضانى تشتهر به سواء من الحلويات أو الأكلات أو حتى المخلل والطرشى.

وعن رمضان وارتباط ذكريات وفاء عامر به تقول ان الكثير من أعمالى الدرامية عرضت فى شهر رمضان ولى معها أجمل الذكريات ومنها المسلسل الشهير «ليالى الحلمية» و«أميرة من عابدين» و«ذئاب الجبل» و«فارس بلا جواد» و«ابن الأرندلى» فى دور أنهار و«الدالى ٢» ودور رشا المندراوى «والملك فاروق ودور الملكة نازلى» وكلها من الأدوار التى ارتبطت فى ذكريات المشاهدين، كما ارتبطت بالنجاح وبذكريات الأيام الرمضانية.

■ خالد فرحات

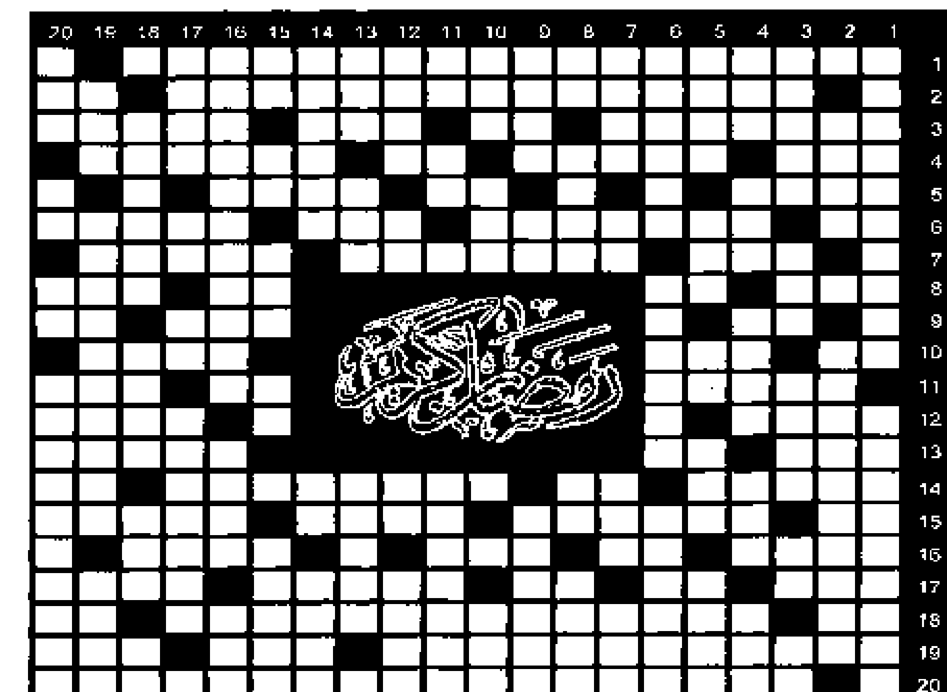
# نيللى كريم: أسلى صيامى بالرياضة



أكدت النجمة نيللى كريم ان من أهم طقوسها فى أيام شهر رمضان خاصة فى أثناء النهار ممارسة الرياضة حيث تقوم بتسلية صيامها بأداء مجموعة من التدريبات التى تحافظ من خلالها على رشاقتها.

وتضيف نيللى كريم ان رياضة الأيروبيكس تصاحبها منذ دراستها بالمعهد العالى للباليه واستمرت معها أيضا كأسلوب حياة وهى باليرينا وعندما اتجهت للتمثيل لم تفارقها حتى الآن.

CMYK



**الكلمات الافقية:**

١- جد الرسول الكريم محمد (ص)
٢- صاحب لقب الامام الاعظم ذ من الامراض
٣- اخت الرسول الكريم محمد(ص) فى الرضاعة ذ كف ذ مشروب منبة (معكوسة). يعالج
٤- مفرد اركان ذ يعترض فى عناد ذ فك ذ غزوة اسلامية شهيرة
٥- منطق فصيح ذ عاد ذ الة موسيقية
٦- متشابهان ذ سورة قرانية ذ للاستثناء- نقبل
٧- مدينة فرنسية ذ سورة قرانية (معكوسة) ذ جمع برج
٨- رجاء- للنفى- يخصة - تقوى
٩- دار ذ الـ..... سورة قرانية - والدة
١٠- حرف اجنبى (معكوسة) ذ بهر ذ مفرد معامل
١١- اتان - شعور- اخر و عمق الشئ
١٢- قسم - خلاف ايمن
١٣- (الـ....) عاصمة فلسطين (معكوسة) - اجتهد- من الابراج
١٤- اعترض فى عناد (معكوسة) ذ كثير ذ الوسط فى كل شئ (معكوسة) - حرف اجنبى
١٥- انعم ذ مواطن دولة عاصمتها مدريد (معكوسة)- جمعهم - جامبو(مبعثرة)
١٦- (الـ...) من اسماء الله الحسنى (معكوسة) - متشابهان - نبات متسلق - علم (معكوسة)
١٧- الة رفع- هز - رمز رياضى - دولة عربية ذ طعم
١٨- اضخم نغمة (معكوسة) - من المبشرين بالجنة (معكوسة) - نهر اوروبى
١٩- مرضعة الرسول محمد (ص) - مقياس للزمن- متشابهة
٢٠- من امهات المؤمنين

**الكلمات الراسية:**

١- اول شهيد فى الاسلام - من ابطال فيلم فجر الاسلام (معكوسة)
٢- من المعادن (معكوسة) - صاحب كتاب الناسخ والمنسوخ
٣- فن غنائى دينى (معكوسة) ذ متشابهة - اسكن (معكوسة) - ثلث شاش - للنداء
٤- والدى - الة موسيقية - ٢٤ قيراط ذ حرف اجنبى - متشابهة
٥- عاصمة افريقية - متشابهة - قط - مدينة فرنسية - راحة (مبعثرة)
٦ - المفصل بين الساق والقدم (معكوسة) - من اسماء الله الحسنى - الخطاب
٧- هناء (مبعثرة )- دق (معكوسة) - توط ذ اول فدائى فى الاسلام
٨- حرف اجنبى - (الـ....) من اسماء الله الحسنى - لمس - الشتيمة
٩- استعداد للقتال ذ متشابهان ذ من اسماء يوم القيامة
١٠- ميثاق ذ من اقرابك - جسد (معكوسة)
١١- والد (معكوسة) - ود - عاصمتها مانيلا
١٢- برهان ذ للتعريف ذ سائل الحياة ذ تفر (معكوسة)
١٣- ضمير المخاطب - حرف ابحدى(معكوسة) - (......) الجبالى اول قاضية مصرية
١٤- من خالط لون شعرة بياض (معكوسة) - شمل- شهر قبطى
١٥- متشابهان- للتمنى - ادور - متشابهان - يقوم بوزنة (معكوسة)
١٦- اول شهيدة فى الاسلام (معكوسة) - اثنى - من الحواس
١٧- عاصمة بريطانيا - ثلث ثور - مرض (معكوسة) ذ ولاية امريكية
١٨- تجدها فى الادوات ذ مكبل ذ فار- للتفسير
١٩- مفرد اسواق - من اشهر الافلام الدينية - متشابهة
٢٠- حرف جر ذ (الـ....) من اسماء الله الحسنى - من الاقارب ذ لقب سورة الرحمن.

## رمضان فى بلاد الطليان

بقلم:

**ياسر قطامش**

الاحد ١٣ يوليه ١٩٨٠ «غرة شهر رمضان المبارك» يوم لا أنساه هربت فجر هذا اليوم إلى إيطاليا لم أهرب من الحكومة مثل نواب الكيف والقروض والقمار ولكن هربت من أبى وأمى رحمهما الله لماذا؟ لأنى لم استطع مواجهتهما بخبر سقوطى فى أولى عمارة بكلية الهندسة وأنا المعروف بالتفوق والالتزام وكان سقوطى بسبب كلمة بايخة قلتها لاستاذة دكتورة كانت تدرس لى فاضطهدتنى وحطتنى فى دماغها، اتصلت بصديقى أمريكى فى ولاية «وسيكنسون» عرفته بالمراسلة فوافق على استضافتى ولكن تأشيرة أمريكا تحتاج لوقت فقلت لأبى: طيب أسافر إيطاليا مثل الطلبة قال لى: ليه؟ قلت الموضه كده وهى فرصة أصيف وأتمرمط شوية وقد قرأت كتاب «مذكرات شاب يغسل الاطباق فى لندن للصحفى حسين قدرى «قد صار صديقى فيما بعد» وافق أبى حزمت حقائبى ركب معى فى أتوبيس المطار من العتبة وأنا «ميه من تحت تبن» وأخفى عنه خبر سقوطى أوصانى أن أتقى الله ولا ألعب بذيلى وأن أذهب لصديقه على بيه رجل الاعمال المقيم فى إيطاليا منذ ٢٠ عاما نزلت ميلانو وأنا لا أعرف سوى كلمتين فقط من الإيطالية وهما «صباح الفل» و «مساء الورد» قصدى «بونجورنو» «بوناسيرا» لا أدرى للآن كيف واتتنى الشجاعة على هذه المغامرة ولكن الشباب جنون .. نزلت فى بنسيون شعبى لفت نظرى ستات وبنات زى الشربات فى ملابس خليعة جدا يدخن السجائر ويقفن على النواصى علمت انا القاهرة الساذج انهن «فتيات ليل» والغريبة انهن كن يقفن بالنهار وليس بالليل؟ رغم انى لا أعتقد فى النحس الا ان الرحلة كانت نحساً من أولها فيوم السفر «١٣» رقم نحس وفى نفس اليوم توفى الكاتب رشدى صالح وكنت أحبه وبعد بحث وشوية كلام بالاشارة على كلام انجليزى تأكدت أنى منحوس ونحسي دكر لان صديق والدى الذى لم يغادر ميلانو من ٢٠ سنة» سافر لمصر فى نفس يوم وصولى لإيطاليا ياداهية دقى «وللحديث بقية».

اعداد :
ياسر سعيد

## اختبر ذكاءك

| | | | |
|---|---|---|---|
| ٢٢ | ٢ | ٥ | ٥=٥ |
| ١١ | ١١ | ٤ | ٢=٢ |
| ٤ | ٧ | ٨ | ١٠=٢ |
| ٦ | ٨ | ٢ | ٢٥=٢٥ |
| ١١ | ٥١ | ١٠ | ٢٠=٢٠ |

-------

| | | | |
|---|---|---|---|
| ٣ | ٧ | ٩ | ١٠=٣ |
| ٢٢٢ | ٨ | ٣٠ | ١١=٢٠ |
| ١٢ | ١٠ | ٢٠ | ٢٠=٧ |
| ١٥ | ٢ | ٤ | ١٠٠=٢٠ |
| ٩٩ | ١١ | ٦ | ٣٠=٢ |

**ضع العلامة الحسابية المناسبة بين الارقام بحيث تجد الناتج النهائى صحيح..اذا لم تستطع الوصول للعلامات ستجد الحل بالمقلوب اسفل هذه السطور**

٢٢ - ٢ + ٥ ÷ ٥ = ٥
١١ - ١١ + ٤ - ٢ = ٢
٤ - ٧ - ٨ ÷ ٢ = ١٠
٦ × ٨ + ٢ - ٢٥ = ٢٥
١١ - ٥١ - ١٠ - ٢٠ = ٢٠
---------
٣ × ٧ + ٩ ÷ ٣ = ١٠
٢٢٢ + ٨ - ٣٠ ÷ ٢٠ = ١١
١٢ × ١٠ + ٢٠ ÷ ٧ = ٢٠
١٥ × ٢ × ٤ - ٢٠ = ١٠٠
٩٩ ÷ ١١ + ٦ × ٢ = ٣٠

## الكشرى على الافطار

ينصح خبراء التغذية بتناول الكشرى كوجبة افطار متوازنة لاحتوائه على مواد اساسية وهى الأرز والمكرونة والعدس والحمص مضافا إليه صلصة الطماطم والبصل المقلى. ويفضل أن يصاحب وجبة الكشرى طبق سلاطة الخضراء حتى لتسهيل عملية الهضم للصائمين.

## قال المثل

الجعان يحلم بسوق العيش

## الإناث أولا

تفرض بعض المناطق الريفية ذات الأغلبية المسلمة فى الصين على الاناث الصوم من سن التاسعة بينما يلزمون الذكور بأداء الصيام فى سن الثانية عشرة ومن يفطر دون عذر يكون مصيره الطرد والنفى من القرية.

## عزومة

رمضان شهر «العزومات» واللمة.. وفى نفس الوقت تجمع الاسرة تنصحك ماجى حبيب - خبيرة الطهى - إحضار مشروب دوم ويبلغ سعره ٣ جنيه.. ويمكنك عمل شوربة طماطم: بإحضار ١,٥ كيلو طماطم مع ٢ بصلة بحوالى ٣ جنيهات.. واصنع ٣ أطباق سلاطة «حمص طحينة وفتوش لبنانية وتبولة» بـ ٢٠ جنيها.. ويمكنك عمل فتة تركى باحضار كيلو لحمة مقطعة مكعبات صغيرة بـ ٥٠ جنيها و ١,٥ كيلو باذنجان رومى مقطع مكعبات ومقلى بالزيت ٥ جنيهات ١ كيلو زبادى - ويمكنك عمله منزلياً بكيلو لبن ٤,٥ وإذا كان جاهز سيكلفك ٩ جنيهات.. كيلو صدور دجاج «١٢ شريحة» لعمل تشكين رول محشى خضار بـ ٤٧ جنيهات.. الحلو أم على تكلفتها كيلو لبن ٤,٥ جنيه + عجينة الميل فاى ٥,٥ جنيه + المكسرات + تشكيلة حلويات بـ حوالى ٢٠ جنيها.

## وردة

مره طالبه مشاغبه المدرس اشتكاها للمدير المدير بعتلها قال لها "عملتى ايه؟" قالت له "ولا حاجه رميت ورده من الشباك" قال "بس كده؟" قالتله "اه" بعد شويه لقى طالبه مدغدغه ومكسره سالها "ايه الى عمل فيكى كده؟" قالت له "انا ورده الى اترميت من الشباك.

## أهلا وسهلا أستاذ رمضان

بقلم:

**محمود رضوان عزوز**

أحد المواطنين المصريين بلغ الأربعين من عمره وأصبح له زوجة وأولاد ورأس يشبه الأسفلت فى ساعة الظهيرة نتف فلم يتبقى به شعرة واحدة تشهد على ان هذا المواطن فى يوم من الأيام كان يقتنى مشطا ورغم هذا العمر لم يجرب الصوم ولو ليوم واحد فى حياته لأنه كان يظن أنه لو صام يوما واحدا سوف يموت اما من الجوع والعطش واما من القريفة وعدم التدخين ولكن هذا العام نظر فى المرآة وتأكد من أنه تخطى مرحلة الشباب وهو الآن يقف على اعتاب مرحلة الرجولة ولم يستطع فعل ما يفعله الأطفال ألا وهو الصوم لذلك قرر ان يصوم واللى يحصل يحصل وإذا مات سوف يدخل الجنة من باب الريان الذى هو غير الريان بتاع توظيف الأموال وانه سوف يشرب من نهر الكوثر وسوف يسير أهل القرية وراء جثمانه وهم يضربون كفا على كف ويقولون: والله وخاتمالك يأبو عبدالصمد.. مكتوبة لك يا بن ستوتة -المهم- صاحبنا نطق بالشهادتين وتسحر وذهب إلى حظيرة المواشى وافترش احدى المصاطب ونام وردد دعاء قبل النوم لانه كان يعتقد انه ميت ميت لا محالة وعند بذوغ الشمس ذهبت زوجته إلى الحظيرة لتضع التبن للمواشى فوجدته مستلقيا على قفاه يردد فى الشهادتين وبعض الأدعية فقالت له: بركاتك يا مولانا.. فغطى رأسه باحد الأجولة وقال يا فتاح يا عليم يا رزاق يا كريم اللهم انى صائم- فقالت: أهو التلات كلمات دول أول مرة تنطقهم فى حياتك- فقال: أول مرة ويمكن تكون آخر مرة - فقالت: وبما انك صايم بالصلاة على النبى ناوى تفطر ايه؟ فقال: ادبحى دكر البط العتقى والديك الأحمر وجوز حمام وأرنب. فقالت: طب ما ندبح لك الجاموسة أحسن- فقال: حتى ان دبحتى أمك هافطر بيها برضه وعند آذان المغرب اكتشف ان الصوم متعة.

## ذكريات رمضانية

### رمضان.. فى الخمسينات

رمضان ... كان زمان فى نهاية الخمسينات - هكذا يقول د٠محمد ربيع ناصر - رئيس مجلس امناء جامعة الدلتا - ويتذكر : عندما بدأنا نتعلم الصيام وكان العمر وقت ذلك سبع سنوات كان لايوجد بالمساجد مكبرات صوت٠٠ وكنا نجتمع حول المسجد كباراً وصغاراً لكى نسمع الأذان حتى نبدأ فى افطار يوم من أيام رمضان٠٠ وكانت قيمة المؤذن تقاس عند الناس بقوة صوته٠٠ فذو الصوت العالى الذى يصل الى أكبر مساحة ممكنة من القرية يكون هو أشطر مؤذن فى القرية .وكنا نجتمع حول المسجد من بعد أذان العصر وحتى أذان المغرب٠٠ اما عن يوم رمضان فى هذه الايام حيث لايوجد تليفزيونات ولا كهرباء كانت الجمعيات التعاونية الزراعية تقوم بواجبها وتضىء فوانيس من الكيروسين ( الجاز) على نواصى الشوارع٠٠ وكنا نسهر حولها حتى بداية ظهور المسحراتى ، وكان مسحراتى القرية فى ذلك الوقت هو العنصر المحبب لدينا كأطفال - ونلتف حوله جميعاً كأطفال ونجوب شوارع القرية .

ومن الطرائف فى ذلك الوقت أن نقوم كأطفال بالالتفاف حول المؤذن وهو ذاهب الى المسجد للاستعداد للأذان ونرجوه كصغار أن يعجل بالأذان٠٠ كأن هذا المؤذن هو من لديه القرار بانهاء يوم من الصيام ٠٠وكانت كل سعادتنا عندما يأخذ بعضنا البعض على قدر عقله بكلمة " حاضر " وكأنه سيعجل بالأذان قبل ميقاته ٠٠وكانت القرية فى ذلك الوقت تطبق مشروعية الصوم كما هى- لم تكن هناك مسلسلات أو أفلام أو السهرات التى نسمع عنها الآن - كما يقول د٠محمد ربيع ناصر - والتى أصبحت للأسف سمة شهر رمضان الآن ، فشهر رمضان الان أصبح مساؤه للقاء الشلة وتناول شرب الشيشة هذا هو مساء يوم رمضان .أما نهاره فأصبح مقصورا على القيام من النوم متأخراً والتعليل بعدم قضاء حاجات الناس نظراً للصيام والحرص على العودة مبكراً لاستكمال ساعات النوم التى فقدها فى ليل رمضان . والله يرحم رمضان زمان ٠

**رفعت فياض**

## ٢ مليون دجاجة

المصريون يستهلكون أكثر من ٢ مليون دجاجة يومياً فى رمضان بمعدل زيادة يصل الى ٤٠٠ ألف دجاجة عن معدل الاستهلاك خلال الشهور العادية.

## كوكتيل سودوكو

سودكو «٥ و١» عبارة عن ٤ شبكات تتزسطهم شبكة خامسة فى المنتصف مركزية المطلوب منك عزيزى غاوى توزيع الارقام من ١ إلى ٩ فى الشبكات الاربعة بالتنسيق مع الشبكة المركزية الخامسة بحيث لا يكرر رقم الواحد فى العمود الواحد افقيا او رأسيا .


الإشراف:
هشام عطية
الديسك:
مصطفى حمدى ـ شادى أنور
ريشة الفنانين:
سيد عبد الفتاح ـ هانى شمس ـ سعيد أبو العينين
المدير الفنى:
محمد الحداد






## بعد المغرب

### الفتة ملكة الأطعمة.. فى رمضان

الفتة ملكة أطعمة رمضان. طعمها لذيذ. وهضمها سهل. وهى اختصار غير مخل لجميع المواد التى يحتاجها الصائم خصوصاً إذا كانت فتة بالخل والثوم.. ففيها الخبز والشوربة وإذا كانت بالملوخية فقد حضر صنف من أصناف الخضار.. وإذا كانت بالزبادى أصبح مذاقها له نكهة.. أما إذا كانت بالخل والثوم فقد اكتملت فيها الفائدة الصحية التى ينصح بها الأطباء.

ويخطئ من يقول إن الفتة مكلفة.. فليس ضرورياً أن تزدان بقطع كبيرة من اللحوم.. بعد أن دخلت تلك اللحوم المنطقة الحرام التى ابتعدنا عنها وبعد أن علق الجزارون على الذبائح لافتات تحذر من الاقتراب.. مما اضطر الحكومة - رفقاً بالمواطنين - إلى استيراد الذبائح من الخارج.. فى محاولة لإحياء الفتة فى رمضان.. أقول ليس ضروريا القطع الكبيرة من اللحوم.. من الممكن اختصار الكمية.. حتى ولو تم الشراء من الجمعيات الاستهلاكية أو من شوادر الحكومة.

وبدون مبالغة.. أعرف قرى بأكملها حددوا يوماً فى الأيام العادية فى غير رمضان.. يأكلون فيه جميعاً - أغنياء وفقراء - أطباق الفتة.. ولكنهم فى رمضان يحرصون على أن تكون موائدهم عليها أطباق الفتة كل يوم عند الإفطار.

ونصيحة لمن يعدون موائد الرحمن سواء فى المدينة أو القرية.. لا تنسوا الفتة فوق هذه الموائد.. فهى كما قلت ملكة الأطعمة فى رمضان.

**عبدالفتاح الديب**









بقلم:



## سعيد إسماعيل

رمضان كريم، وكل عام وأنتم بخير.. أرجو من الله أن يعيد هذا الشهر المبارك على جميع المصريين والعرب، وهم ينعمون بالسعادة والمحبة والسلام، ويتمتعون بموفور الصحة والعافية، وأن يحفظهم من شر، وحقد، وغل، وكراهية اعداء الحق، الذين يزيفون الحقائق، ويزينون الباطل، ويظهرون غير ما يبطنون.. إنه سميع مجيب.

أنا من الذين يحتفظون لشهر رمضان بمحبة خاصة.. من زمان.. من أيام الطفولة، والفانوس، والشمعة، واللعب فى الحارة، وانتظار المسحراتى الذى كان يدق على طبلته فتخفق لدقاتها القلوب.. يا أبو حسن.. يا حاج محمد.. يا على أفندى.. وحدوا الله.

زمن رائع لكنه مضى.. وكل شىء الآن تغير وتبدل.. وأبو حسن والحاج محمد وعلى أفندى انتقلوا إلى رحاب الله.. والمسحراتى نفسه لم يعد له وجود.. والبيوت اصبحت عمارات.. والجار لا يعرف جاره.. والقريب شغلته هموم الحياة عن قريبه!!

لست أبكى على ذلك الزمن الجميل الذى لن يعود.. ولكنى لا أملك كلما أقبل علىّ شهر رمضان المعظم، إلا أن أتذكر تفاصيل أحداث ذلك الزمن وأشخاصه، وأحمد الله لأننى عشت أيامه واستمتعت بها، وأنها ستبقى كذكريات عزيزة غالية أعتز بها.. غير أن الذى ينغص علىّ حياتى الآن، هو اضطرارى للجلوس أمام التليفزيون بعد الإفطار، باعتباره أرخص وسائل التسلية، لمشاهدة حلقات مسلسلات عجيبة وغريبة، استخرجها مؤلفوها من صناديق المهملات.. من عينة «ماما فى القسم» ، و«القطة العامية»، و«ازمة سكر»، و«امرأة فى ورطة»، و.... وكان الله فى عوننا.. وكل عام وأنتم طيبون!!

# صينية فكاهة ولطايف

## طرقعات صايم

تلقيت تهنئة صديقى المقتدر بحلول شهر رمضان المبارك، متبوعة بدعوة من طراز ٥ نجوم على برنامج سحور على انغام الموسيقى.. ترددت قليلاً بعد ان حاصرنى هاجس من حكاية السحور «أبو مزيكا» خشية ان يكون على انغام «خليها تاكلك» لتامر حسنى أو كونشيرتو «بحبك ياحمار» لسعد الصغير!.. لكن حرصاً على مشاعر صديقى فقد قبلت الدعوة بشرط ان يكون ختام البرنامج للمطربة ليلى «غفران».


■ سعد الصغير ■ تامر حسنى

اعترض الموزع الموسيقى الكليبّاوى «نسبة إلى الفيديوكليب» على استمرار بث الصوت التقليدى لمدفع الافطار الشهير واعتبره نوعاً من الجمود والتخلف، وعندما سألته المذيعة وما العمل؟.. قال: لابد من تطويره وتحديثه ليلائم روح العصر.. فسألته: كيف؟ قال:

لازم ندخّل مع المدفع سقفة وصاجات «!»

عندما اتذكر الجدل الذى ؟؟؟ ذات مرة حول ما اذا كان التدخين يفطر أم لا؟ على اعتبار ان المسألة دخان وليس طعاماً أو شراباً يدخل المعدة، يطوف بذهنى سؤال فى نفس الاطار وهو: ما حكم ذلك الرجل الذى وقف أمام محل كبابجى فى نهار رمضان ثم انصرف ليقول لصاحبه: لسة ضارب نفنسين كباب كده!!

واحد من جيل الألبومات والفيديو كليب سألوه ما الذى يذكّرك بحلول شهر رمضان؟ قال: كليب «هاللو رمضان» لأونكل محمد عبدالمطلب!.

أفضل طريقة لتدريب الطفل الصغير على الصيام هى طريقة تدريب ابن «حارس المرمى».. يصوم يوم «ويفوّت» يوم .



### من أمثال الألفية الجديدة

- ودن من طين وودن من قمر الدين.
- اطبخى ياجاريه.. خلّيها فول النهاردة ياسيدى.

## خبر عاجل

شهد الاحتفال برؤية «هلال» رمضان هذا العام إضافة جديدة على صعيد الشخصيات التى يفوّضها مجلس الوزراء لحضور الاحتفال «بالتخصص»، فقد حضر كالعادة د. هانى «هلال» ود.على الدين «هلال» أما الاضافة فهى حضور د. أحمد زكى «بدر».. وبعود الأيام.


■ هانى هلال




■ على الدين هلال

يكتبه:
**محمد حلمى**

## بـل ريقك

- «طبيب الأسنان» قبل ما ياكل القطايف يشوف «الحشو».
- مرات «الجناينى» ترُش الشربات على الكنافة «بالخرطوم».
- «المذيعة» الشاطرة تفطِّر جوزها على «هواها».
- «بتاع العرقسوس» يصحِّى عياله «بالشخاليل».
- «العجلاتى» يشترى قمر الدين «باللفَّه».
- مرات «الحلوانى» تلَيِّف عيالها «بخرطة كنافة».

## بعد الفطار الحلو ضحكة

### هاهاهاااى!

● سمعت ان عمك البرادعى جاى فى رمضان.. هاهاهاها
●● ودى فيها حاجة تضحك؟
● اصل كل ما تيجى سيرته، افتكر موضوع كوبرى قصر النيل..
●● وايه موضوع كوبرى قصر النيل؟
● بتاع الواد اللى كان بيتفسح فى مركب ووقع فى النيل، بصوا لقوا راجل كبير اوى راح ضارب سمكة من على الكوبرى، الواد مسك فيه وهو مسك فى الواد لغاية ما وصل لنش المسطحات المائية وطلّع الاثنين بره.. على الشط مذيع تليفزيونى بيسأل الراجل الكبير باعتباره البطل المنقذ، فقال: قبل ما اتكلم عايز اعرف مين ابن الحيوان اللى زقنى!!.

### قراصيا

● ألو. كل سنة وأنت طيب يا عزيزى
●● وأنت بالصحة والسلامة.. رمضان كريم
● باقول ايه.. أنا اشتريت حاجة اسمها «قراصيا» بتظهر فى رمضان بس وكان نفسى فيها.. ما تعرفيش بتستعمل ازاى؟
●● عادى جداً.. خد واحدة بعد الفطار وواحدة بعد السحور، بس ما تنساش تبلعها بشوية ميه.

### زهرة

● مش زهرة اتجوزت خمسة فى المسلسل؟
●● آه
● ومتولى كان متجوز اربعة؟
● أيوه..
●● يبقى السنة الجاية زهرة تصفى مع الحاج متولى!!.

### بلح

● يا أخى العالم بتوع البلح دول صايعين أوى
●● إزاى؟
● عاملين آسامى للبلح حسب الألوان.
●● ياريت توضح؟!
● يعنى بلح ابوتريكة «احمر» وبلح حسنى عبدربه «اصفر» وبلح شيكابالا «رطب».

### موائد

● امبارح فطرت فى مائدة شعبية عشرة على عشرة فى السيدة قدموا لنا بابا غنوج حكاية، والحلو ام على.
●● انا بقى كنت فى مائدة ٥ نجوم في مدينة نصر. بس تعرف ان مفيش فرق بينها وبين المائدة الشعبية.
● ازاى؟
●● عشان برضه قدموا لنا «دادى» غنوج والحلو مامة على.

### قمر الدين

● شفت الراجل الواعى عمل إيه؟
●● إيه؟
● جاب لفة قمر الدين، مراته أخدت اللى أخدته منها، وفضلت حتة من اللفة.
● عمل بيها إيه؟
●● عملها «بوكسر».

### طرشى

● شُفت بتاع الطرشى اللى طلَّق مراته ٣ مَّرات، عشان يردّها عمل إيه؟
●● عمل إيه؟
● جاب لها «مخلّل».

### خروب

● انت بتشرب عرقسوس برضه على الفطار؟
●● لأ.. باشرب خروب.
● يا أخى خليك رقيق فى الكلام زى البرابرة
●● ازاى؟
● بيقولوا عليه هَروُّب.

CMYK